

ズーム ZOOM JAPON

www.zoomjapon.info

gratuit numéro 142 - juillet-août 2024

Fous de pêche

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Oi Ocha
Thé vert japonais



Mon thé vert, Mon âme.

🍵 Ambassadeur international d'Oi Ocha
🏟️ Joueur de baseball pro

Shohei Ohtani

 ITO EN

Retrouvez-nous à la
Japan Expo Paris et
tentez de remporter
de nombreux
cadeaux!

Hall 5A - K181

ÉDITO Découverte



Alors que nous entrons dans la période estivale, un certain nombre d'entre vous quitteront l'enfer des villes pour des endroits plus tranquilles où ils pourront assouvir leurs diverses passions. Au Japon, aussi, beaucoup de personnes cherchent le calme et le trouvent en s'adonnant à la pêche. Ce loisir est partagé par des millions d'individus dans tout l'archipel. C'est un moyen pour eux de se ressourcer ou de prendre simplement du plaisir avec leurs amis. On peut le faire en se rendant dans des lieux éloignés comme Amami (voir p. 26), dans des rivières du nord (voir p. 6) ou bien au cœur de la capitale (voir p. 8). C'est cette passion, derrière laquelle on trouve une philosophie de vie (voir p. 14) que nous vous proposons de découvrir.

LA RÉDACTION

courrier@zoomjapon.info

LE REGARD D'ERIC RECHSTEINER

Okinoerabu, préfecture de Kagoshima



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Okinoerabu dans l'archipel d'Amami, au sud de l'île de Kyûshû, était rattaché, jusqu'au début du XVII^e siècle, au royaume des Ryûkyû comme l'archipel d'Okinawa. Le climat est particulièrement propice à la culture de la canne à sucre dont la plupart de ces îles se sont fait une spécialité. Parmi les diverses utilisations du sucre ainsi récolté figure la production de *shôchû* de sucre noir (*Amami shôchû kokutô*) fabriqué à partir de sucre de canne et de riz malté. Il n'est produit que dans 26 distilleries et constitue une curiosité gustative unique.

1,20

Tel est le taux de fécondité (nombre d'enfants qu'une femme met au monde) enregistré en 2023 au Japon, soit le niveau le plus bas jamais atteint. Le nombre de naissances, 727 277, a également été le plus bas jamais recensé, ce qui montre que le déclin démographique se produit à un rythme d'environ 10 ans plus rapide que ce que le gouvernement avait prévu.

TOURISME Attention aux taxis illégaux

Avec le retour massif des touristes, on assiste à l'arrivée des taxis illégaux. Connus sous le nom de "*shirotake*" (taxis blancs) en raison de leur plaque d'immatriculation blanche alors que celle des taxis est verte, ils représentent un casse-tête pour les autorités et les compagnies de taxis dans la mesure où ce type de service ne peut être proposé que par des entreprises patentées.

NATURE Les ours font parler d'eux

Le Japon a enregistré 219 attaques d'ours sur des personnes entre février 2023 et mars 2024, dont six mortelles. Il s'agit du nombre le plus élevé d'incidents enregistrés depuis le début des relevés en 2006. Alors que, dans les années 1980, les ours étaient menacés d'extinction dans certaines régions, leur population s'élèverait à 44 000 individus, soit trois fois plus qu'en 2012.

NTO ! BENTO ! BENTO ! BEN

Découvrez nos lunch box japonaises disponibles en livraison avec Uber eats et à emporter pendant toute la période des jeux olympiques !

Yakitori, anguille, thon cru, Tempura ou vegan, il y en aura pour tous les goûts !

Pour le déjeuner et le dîner,

5 rue Villedo chez Charbon Kunitoraya,

CHARBON
KUNITORAYA



Regardez la télévision japonaise.

日本の今を、見る。



NHK WORLD PREMIUM,
la chaîne diffusée 24h/24 en japonais.
NHKワールド・プレミアムは24時間日本語チャンネル

Actualités
ニュース



Sport
スポーツ



Jeunesse
こども番組



Séries
ドラマ



Service disponible sur les box suivantes :

以下のケーブルTV会社でご覧いただけます

25€ TTC / mois

月額 **€25** (税込み)

free

Ch.782



Ch.938



Ch.771

nhkworldpremium.com



Cette partie de pêche organisée sur la Sumida, à Edo, a été immortalisée par le maître des estampes KATSUSHIKA Hokusai.

Les Japonais, dingues de pêche

Taquiner le poisson est un loisir pratiqué par des millions de personnes dans l'Archipel. Et ce, depuis bien longtemps.

Le Japon attire des millions de personnes du monde entier grâce à sa culture unique, sa cuisine délicieuse et sa nature spectaculaire. Cependant, peu de gens savent que le pays du Soleil-levant est aussi un paradis pour les pêcheurs. Tout d'abord, la diversité de son écosystème offre un environnement idéal pour la pêche. Des cours d'eau douce de montagne aux eaux océaniques, vous trouverez une variété impressionnante d'espèces de poissons. Les sites jouent bien sûr un rôle essentiel dans le plaisir que vous aurez à pêcher, et le Japon offre des sites à couper le souffle pour tous les types de pêche. C'est aussi parce que la plupart des pêcheurs locaux accordent la priorité à la conser-

vation de la nature. Leur engagement en faveur d'une pêche durable garantit que les générations futures pourront continuer à en profiter. En d'autres termes, que vous soyez un pêcheur expérimenté ou un débutant, le Japon vous promet des aventures de pêche inoubliables.

La pêche au Japon a une longue histoire. Les premières traces de cette activité remontent à la période Kofun (250-538 après J.-C.) où, selon le *Nihon Shoki*, les chroniques du Japon rédigées au VIII^e siècle, elle était également utilisée comme rituel pour prédire l'issue d'une guerre. A la même époque, la pêche apparaît dans la littérature japonaise. En effet, elle est mentionnée à la fois dans le *Kojiki* (une chronique de mythes, légendes, hymnes, généalogies, traditions orales et récits semi-historiques) et dans le *Man'yōshū* (le plus ancien recueil de poésie japonaise classique). Selon un récit, par exemple, l'impératrice légendaire Jingu avait l'habitude

d'aller pêcher le poisson *ayu* en utilisant des grains de riz comme appât.

Mais ce n'est qu'à l'époque d'Edo (1603-1867) que la pêche récréative est devenue populaire dans tout le pays et qu'elle a été adoptée comme passe-temps par les samourais et les gens du peuple. Plusieurs raisons ont conduit à ce phénomène, toutes liées à l'établissement du shogunat Tokugawa (voir *Zoom Japon* n°130, mai 2023). NAGATSUJI Shōhei, auteur d'*Edo no Tsuru - Mizube ni Hiraita Shumi Bunka* [La pêche à Edo - un hobby qui s'est développé sur le front de mer, Heibonsha, 2003], explique que, pendant plus de 200 ans, il n'y a pas eu de guerres majeures. Les samourais, en particulier, disposaient de beaucoup de temps libre. Ils n'avaient pas seulement le temps de pêcher, ils vivaient aussi dans un environnement idéal pour s'adonner à leur passe-temps. En effet, la capitale shogunale disposait d'un vaste réseau de canaux et

de moyens de transport par voie d'eau, et les lieux de pêche étaient omniprésents. La baie d'Edo abritait de nombreuses espèces de poissons et de crustacés. La zone côtière était bordée de fossés pour la gestion de l'eau et d'un réseau de voies d'eau artificielles qui constituaient un environnement idéal pour la pêche.

Un autre facteur lié à l'établissement de la ville d'Edo en tant que capitale de facto du Japon est le nombre croissant de naufrages dans la baie d'Edo. Pour la construction du château d'Edo, des navires transportaient constamment des pierres de la région de Shizuoka à Edo. Nombre d'entre eux ont coulé dans la baie, créant ainsi un récif artificiel. Les poissons tels que la dorade et le verdier s'y rassemblaient, ce qui en faisait un lieu de pêche idéal.

La seule chose qui manquait était une approbation morale de la pêche. Jusqu'à la fin du XVI^e siècle, les temples bouddhistes jouissaient à la fois d'un pouvoir politique et d'une influence religieuse sur la population. Pendant des siècles, les coutumes et les habitudes alimentaires des Japonais ont été influencées par le précepte du bouddhisme qui interdit de tuer et de manger des animaux (voir *Zoom Japon* n°135, novembre 2023). Cependant, les temples ont perdu une grande partie de leur pouvoir sous les TOKUGAWA. Les gens se mirent alors à pêcher. Cette tendance fut temporairement stoppée par le cinquième shogun, TOKUGAWA Tsunayoshi (1680-1709). Fervent croyant et amoureux des chiens, il commença à publier, au début des années 1690, une série d'édits sur la compassion pour les êtres vivants, ce qui permit de faire revivre l'interdiction bouddhiste de tuer les animaux. Cependant, à sa mort, les édits furent abolis. La période sombre de 15 ans pour la pêche était enfin terminée, et la pêche recommença à prospérer.

Au cours du XVIII^e siècle, l'essor de la pêche de la période Edo conduisit à la publication de plusieurs livres et manuels sur le sujet. Le samourai TSUGARU Unemenoshô, par exemple, écrivit, en 1723, un guide d'introduction à la pêche intitulé *Kasenroku*. Le premier tome couvre les lieux de pêche au large de la côte de Shinagawa à Tôkyô, et le second contient des informations sur les instruments de pêche et les appâts. D'autres ouvrages furent publiés en 1770 et en 1788, indiquant, entre autres, les noms des marchands locaux de matériel de pêche.

L'équipement de pêche de la période Edo était de très haut niveau grâce à l'application de l'artisanat militaire à l'usage civil. Par exemple, les techniques de traitement des arcs et des flèches, auparavant utilisées pour redresser les bambous et en faire des perches, ont été utilisées pour fabriquer des cannes à pêche. De même, la laque, utilisée depuis longtemps pour durcir les four-

reaux des sabres japonais, a été appliquée aux cannes à pêche pour les rendre à la fois durables et belles. Même les balles de fusil en plomb étaient utilisées pour fabriquer des poids de pêche. En Europe, faute de bambou, on utilisait des cannes à pêche en bois, mais elles n'avaient pas la sensibilité des cannes à pêche japonaises en bambou. C'est ainsi qu'à partir de la période Meiji (1868-1911), le matériel fabriqué au Japon devint un produit d'exportation.

Au cours du XX^e siècle, la pêche de loisir devint de plus en plus populaire. En 1973, l'Association japonaise pour la promotion de la pêche fut créée et, pour la première fois, on mena des enquêtes sur le nombre, la structure et l'orientation de la population de pêcheurs. Selon le premier recensement, la population de pêcheurs fut estimée à 14,5 millions et, en 1978, on recensa 17,61 millions de pêcheurs à la ligne et 42 000 bateaux guides de pêche récréative.

Cette augmentation considérable, associée à la pollution de l'eau et à la poldérisation liée au développement urbain, a entraîné un déclin de la population de poissons, tant à l'intérieur des terres qu'en mer. En conséquence, pour protéger les poissons d'eau douce, chaque préfecture a adopté des réglementations plus strictes en matière de pêche récréative, notamment en établissant des saisons de pêche, en interdisant certaines méthodes et en prenant d'autres mesures pour protéger les familles de poissons. Les pêcheurs devaient également payer des droits de pêche fixés par l'association servant à financer la reproduction et la protection des poissons.

Il n'existe pas de réglementation similaire pour les poissons d'eau salée. Toutefois, le gouvernement a imposé une interdiction temporaire de la pêche dans les zones où les jeunes poissons sont relâchés. L'Agence nationale pour la Recherche et l'Éducation en matière de pêche et les centres de pêche préfectoraux furent les premiers acteurs de ces mesures visant à protéger les familles de poissons.

Jusqu'au début des années 1990, le nombre de personnes pratiquant la pêche en tant que loisir n'a cessé d'augmenter, au point que l'on parlait d'environ 20 millions de personnes. Toutefois, à la suite de l'écroulement de la bulle financière et de la récession, conjuguées à d'autres facteurs, le nombre de pêcheurs à la ligne a commencé à chuter rapidement. Selon le livre blanc sur les loisirs du Japan Productivity Center, le nombre de pêcheurs récréatifs est tombé à 12,9 millions en 2006, à 7,1 millions en 2013 et à 6,2 millions en 2018.

Paradoxalement, ce loisir a connu un regain de popularité grâce à la pandémie de Covid-19. Dans un contexte de mesures de distanciation sociale, la pêche est redevenue populaire en tant qu'activité de loisir en plein air pouvant être

pratiquée facilement avec un faible risque d'infection. En conséquence, les berges des rivières, les jetées et autres installations où l'on peut pêcher le long de la côte se sont à nouveau remplies de pêcheurs le week-end.

Le nouvel essor de la pêche a également attiré les femmes et les enfants. Il y a quelques années encore, ce loisir était associé au fait de se salir les mains et de sentir mauvais en touchant des vers de terre, des vers de vase et d'autres appâts vivants. Cependant, avec l'évolution du matériel de pêche et la diversification des méthodes de pêche, de plus en plus de femmes pratiquent désormais une pêche "intelligente" en utilisant des leurres artificiels. En effet, la pêche aux leurres a connu le plus grand succès ces dernières années. Les leurres sont fabriqués de multiples façons, y compris des turluttes métalliques colorées et des vers en caoutchouc, et sont utilisés pour attraper toutes sortes de poissons. D'une manière générale, le matériel de pêche est devenu plus petit et plus léger. Pour attraper de gros poissons avec des lignes de nylon épaisses, il fallait auparavant un gros moulinet, des poids lourds et une canne à pêche longue et lourde capable de les supporter, mais il est désormais possible de les attraper avec du matériel léger, ce qui rend ce passe-temps encore plus intéressant.

Le secteur de la pêche semble également bien se porter. Selon une enquête de l'Association japonaise de l'industrie des produits de la pêche, les ventes nationales d'articles de pêche ont augmenté d'un peu moins de 7 % en 2020 pour atteindre 149,13 milliards de yens, soit une hausse de 106,7 % par rapport à l'année précédente, et 156,82 milliards de yens en 2021. En janvier de la même année, le quotidien économique *Nikkei Keizai Shimbun* a publié un article indiquant que Globberide, une grande entreprise de matériel de pêche qui fabrique la célèbre marque Daiwa, allait construire une nouvelle usine au Vietnam. Cette nouvelle usine devrait permettre d'augmenter la capacité de production globale de 10 %.

Si, pendant de nombreuses années, les entreprises japonaises ont régné sur le marché mondial avec leurs voitures et leurs appareils électroménagers, peu de gens savent que le Japon est le numéro un mondial des ventes dans le secteur du matériel de pêche et que Globberide est la plus grande entreprise mondiale d'équipement de pêche. Le nom de cette entreprise basée à Tôkyô n'est peut-être pas aussi célèbre que celui de Toyota ou de Sony, mais son matériel de pêche se vend pour 100 milliards de yens dans le monde entier. Si la plupart de ses ventes se font au Japon (65 %), elle a également établi une forte présence en Asie (16,4 %), en Europe (10,5 %) et en Amérique du Nord (8,0 %).

GIANNI SIMONE

RIVIÈRE En quête du bon bar japonais

Le fleuve Kitakami est l'un des hauts lieux de la pêche dans le nord-est du pays. Nous y avons suivi deux amateurs.

Pour les Japonais passionnés de pêche, le fleuve Kitakami, qui prend sa source dans les montagnes du nord de la préfecture d'Iwate et se jette dans la mer à Ishinomaki, est synonyme de pêche à la *sakuramasu*, la truite du Japon. Il est, avec les fleuves Yoneshiro dans la préfecture d'Akita et Kuzuryû dans celle de Fukui, l'un des endroits les plus fameux pour cette pêche réputée difficile.

Mais en ce beau dimanche de la fin mai, c'est

un autre poisson très populaire, le *suzuki*, le bar japonais, qui a donné envie à deux collègues de travail et amis de longue date de sortir leur coûteux équipement. Ce poisson est très recherché par les pêcheurs sportifs en raison de sa combativité, de sa taille, il peut atteindre jusqu'à un mètre de long, et de sa chair réputée délicieuse, surtout en sashimi. C'est le tout début de la saison et, contrairement à la truite du Japon, sa pêche n'est pas réglementée et ne nécessite pas de permis.

La journée débute par le repérage. Après avoir discuté des différents sites possibles, KIKUCHI Yoshihiro, 55 ans, et SASAKI Toshihiro, 60 ans, décident d'aller dans un premier temps s'assurer que les conditions pour la pêche - la force du

courant, la hauteur de l'eau - sont réunies. Tous deux sont employés d'une société qui fabrique des équipements de pêche et ont, depuis de très longues années, l'habitude de pêcher ensemble. Malgré le vent fort qui rend le lancer difficile, ils décident de tenter leur chance dans le premier endroit choisi, une courbe paisible du large fleuve au nord d'Ishinomaki. Le Kitakami est le plus long fleuve du nord du Japon et à la particularité d'avoir deux embouchures, toutes deux situées dans la préfecture de Miyagi sur la commune d'Ishinomaki : l'une à l'est dans la baie d'Oppa, l'autre au sud en baie d'Ishinomaki.

Les deux amis enfilent leur longue combinaison de pêche étanche, qui permet d'entrer dans l'eau jusqu'à la taille, et préparent leur équipement. Il est de dernier cri et de la marque Reearth, celle que fabrique leur société. Ils choisissent des leurres en matière plastique spécialement conçus pour attirer le *suzuki* et se dirigent vers le cours d'eau. La pêche commence avec le chant des oiseaux sous un temps radieux. Les seules personnes présentes sont deux grands-mères et une toute petite fille qui longent lentement à pied les rives sableuses du fleuve à la recherche de *shijimi*, ces palourdes d'eau douce très prisées au Japon et souvent consommées dans le *misoshiru*, l'omniprésente soupe au miso. Mais après environ une heure de tentative, toujours aucune prise et les rafales de vent s'avèrent effectivement un problème : malgré le lancer expert de SASAKI Toshihiro, sa ligne s'envole dans le décor et son hameçon s'accroche dans la végétation dense qui borde le cours d'eau. Impossible de récupérer la ligne et son leurre. C'est un signe, il faut changer d'endroit.

La destination suivante sera plus en amont, proche d'une retenue d'eau, où les deux rives du fleuve sont entièrement couvertes de béton et où des tétrapodes parsèment son lit. Une nouvelle heure s'écoule à lancer les lignes jusqu'au milieu du cours d'eau et à les remonter doucement afin d'imiter les mouvements des petits poissons que représentent les leurres. Malgré le savoir-faire et l'expérience des deux pêcheurs, toujours pas la chance de ferrer un seul *suzuki*. Au Japon, les noms de poissons changent selon les régions mais aussi parfois selon leur taille, il est donc difficile de ne pas se perdre parmi les 1 200 espèces présentes dans l'archipel et les quelque 200 couramment pêchées. Ainsi dans la région du Kantô, autour de Tôkyô, le bar japonais est appelé *seigo* lorsqu'il mesure moins de 25 centimètres et *fukko* ou *suzuki*, comme dans la région du Tôhoku, lorsqu'il atteint 60 centimètres.

KIKUCHI Yoshihiro correspond à l'image que



SASAKI Toshihiro est un pêcheur averti.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Le fleuve Kitakami, qui se jette dans l'océan Pacifique à Ishinomaki, est un lieu très prisé par les pêcheurs.

l'on se fait parfois des pêcheurs, taciturne et solitaire. Il parle peu, reste à l'écart et se concentre sur la surface de l'eau et la tension de sa ligne. Il explique d'ailleurs que pour lui le premier plaisir de la pêche et de pouvoir "faire le vide", se débarrasser l'esprit de toutes pensées obstructives.

Si la pêche est considérée par les médecins comme une activité très bonne pour la santé, SASAKI Toshihiro profite, lui, de ses sorties de pêche pour fumer en cachette et enchaîner les cigarettes loin des regards réprobateurs de sa famille. Entre deux bouffées il explique que la forme de pêche qu'il préfère est celle qui consiste à pêcher en eau douce à la source des rivières. Il faut pour cela marcher dans la montagne pendant plusieurs heures afin d'atteindre des endroits sauvages, où les prises sont certes plus petites, mais aucun permis n'est requis.

Puisque les poissons refusent toujours de mordre, il faut remonter dans la voiture à destination cette fois-ci de l'un des estuaires du fleuve, en baie d'Oppa, où de nombreux pêcheurs sont déjà présents. A Ishinomaki, qui après la ville de Sendai est la deuxième agglomération du département de Miyagi, les traces du tsunami de mars 2011 sont encore très présentes (voir *Zoom Japon* n°9, avril 2011). Plus de 13 années ont passé déjà mais

il faut peu de temps pour que le souvenir de la tragédie, qui avait très durement touché la région, soit évoqué dans les conversations ou, qu'au détour d'une route, l'on perçoive les changements que la reconstruction de la région a apportés. Ainsi, absolument tous les pêcheurs en action dans l'estuaire portent une imposante veste de pêche à poches multiples qui fait aussi office de gilet de sauvetage en cas de glissade dans l'eau. De plus, le *suzuki* étant plus actif la nuit que le jour, ces gilets sont aussi équipés d'une lumière rouge clignotante conçue pour la pêche nocturne. "Tous ces dispositifs sont devenus populaires après la catastrophe", explique SASAKI Toshihiro, comme si elle avait rappelé aux pêcheurs les dangers de la nature. Après le tsunami, les habitants avaient tout d'abord évité la côte pendant une longue période, par peur de la mer ou pour ne pas gêner les travaux de reconstruction. Puis, peu à peu, les pêcheurs sont revenus en masse sur les rivages. L'observation rapide des pêcheurs à l'œuvre dans l'estuaire suffit au regard expérimenté des deux amis pour décréter que cet endroit ne sera guère plus propice et qu'il n'est pas même la peine de sortir le matériel. La dernière tentative pour ne pas rentrer bredouille sera donc l'autre embouchure du fleuve en baie d'Ishinomaki. Elle a été

entièrement bétonnée après 2011, "ces nouvelles digues ne servent à rien, avec tout cet argent on aurait mieux fait de construire un hôpital au Cambodge", glisse SASAKI Toshihiro qui a beaucoup voyagé en Asie dans sa jeunesse. Il explique aussi que les changements climatiques accentuent la désertification des rivages rocheux, les algues comestibles comme le *wakame* sont devenues chose rare, par contre l'augmentation de la température des eaux de mer fait qu'*iseebi*, la langouste japonaise, et *madai*, la daurade du Japon, autrefois inconnues dans la région, sont apparues.

Pas un seul poisson non plus dans le dernier endroit choisi, cela sera donc un jour sans. Et c'est en fait la particularité de la pêche au *suzuki*. Même lorsque les conditions idéales semblent réunies, il arrive que, comme en ce dimanche, pas un seul poisson ne soit remonté. Par contre, quand soudainement un *suzuki* commence à mordre, puis un deuxième et encore un autre, l'information circule comme une traînée de poudre entre pêcheurs enthousiastes et les téléphones sont vite inondés de messages. Les rives du fleuve se couvrent alors en un rien de temps de pêcheurs qui accourent pour une pêche qui s'annonce miraculeuse.

ERIC RECHSTEINER

TÔKYÔ Avec les pêcheurs du centre-ville

Pas besoin de partir à la campagne ou de sortir en mer pour s'adonner à sa passion.

Je suis presque certain que lorsque les gens pensent à la pêche, ils imaginent un front de mer, une plage exotique ou un étang tranquille à la campagne. Personne, par exemple, n'associerait le centre de Londres ou de Paris à la pêche. Pourtant, à Tôkyô (et dans d'autres grandes villes japonaises), c'est exactement ce que vous pouvez faire.

La capitale japonaise compte plusieurs étangs de pêche artificiels régulièrement fréquentés par les amateurs et les professionnels, et les deux endroits les plus populaires sont situés en plein centre de la métropole : le Benkei Fishing Club se trouve près de l'hôtel ultra-riche New Otani, tandis que l'Ichigaya Fish Center (IFC) se trouve à côté de la gare d'Ichigaya, sur les lignes JR Chûô et Sôbu (voir *Zoom Japon* n°96, décembre 2019).

Bien que surplombé par des gratte-ciel et l'imposante voie express métropolitaine, le Benkei ressemble presque à un étang naturel grâce aux nombreux arbres qui l'entourent. Les clients peuvent pêcher le black bass, la truite arc-en-ciel, le bluegill, le snakehead et la carpe soit sur le pont (520 yens pour une demi-heure), soit en bateau (1 700 yens pour une heure).

L'IFC, quant à lui, est plus proche de la classe ouvrière. Vu d'en haut, il est également très impressionnant car il bloque presque complètement le cours de la rivière Kanda. Plus d'une fois, depuis le quai 2 de la gare d'Ichigaya, j'ai aperçu les pêcheurs rassemblés autour des bassins, totalement indifférents à la vie trépidante de Tôkyô qui se déroulait autour d'eux. La pêche urbaine me semblait à la fois attrayante et surréaliste. Par une chaude après-midi de printemps, je me suis donc rendu à l'IFC, impatient de mettre à l'épreuve mes piètres compétences en matière de pêche.

L'IFC dispose de six bassins de tailles différentes, dont la profondeur varie entre 1,5 et 2

mètres. Dans cinq de ces bassins, on ne peut pêcher que des carpes, tandis que le plus petit contient un mélange de poissons rouges, de petites carpes et de poissons de rivière et est principalement réservé aux enfants. Pendant les vacances, les petits peuvent aussi s'essayer à l'écopage des poissons rouges, un jeu traditionnel japonais.

À l'IFC, les adultes paient 780 yens (4,60 euros) pour une heure, 1 530 yens pour deux et 2 910 yens pour toute la journée. Vous pouvez apporter votre propre canne à pêche, à condition qu'elle ne dépasse pas trois mètres de long. Vous pouvez également apporter vos appâts, mais les appâts vivants ne sont pas autorisés. Dans tous les cas, vous pouvez louer une canne à pêche et les appâts en purée du magasin pour 100 yens chacun. Le matériel fourni est de bonne qualité et bien entretenu. Il y a des cannes à pêche longues et courtes.

Après avoir choisi une canne, j'ai pris une épuisette et me suis dirigé vers l'un des bassins. Il est très important de choisir les bons endroits pour



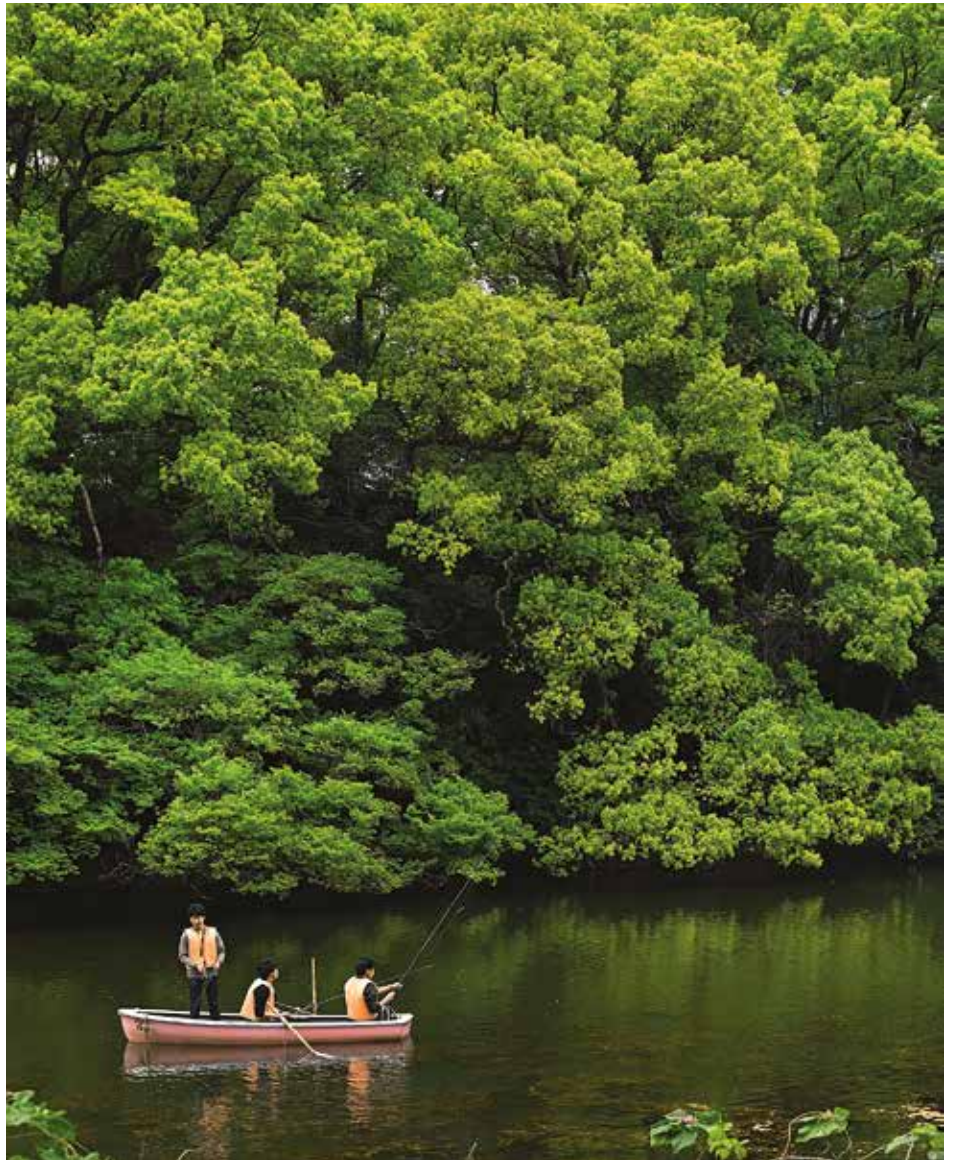
Implanté au cœur de Tôkyô, l'Ichigaya Fish Center est l'un des deux endroits les plus prisés par les habitants de la capitale désireux de taquiner le poisson.

pêcher, car cela peut influencer vos chances d'attraper l'insaisissable carpe. J'ai remarqué que de nombreux hommes (il n'y avait pratiquement pas de femmes ce jour-là) se rassemblaient dans les coins des bassins, tandis que d'autres endroits étaient complètement vides. J'ai appris plus tard que ce sont les meilleurs endroits pour pêcher. En effet, les carpes ne se contentent pas de nager tranquillement autour des bassins, mais ont tendance à se regrouper dans les coins. Un autre endroit qu'elles apprécient est la grille métallique d'aération. Pendant les vacances et les week-ends, l'endroit est bondé et il peut être difficile de trouver un bon coin de pêche, mais si vous le pouvez, choisissez l'un d'entre eux.

Il s'avère que le moment est tout aussi important que l'endroit, et pour maximiser vos chances d'attraper quelque chose, vous devez choisir avec soin le moment où vous allez pêcher. Apparemment, les poissons sont plus actifs tôt le matin et le soir, et le meilleur moment pour y aller est donc juste après l'ouverture ou avant la fermeture du magasin. En outre, il est plus facile de faire une grosse prise si le temps change, par exemple juste avant ou après la pluie, plutôt que quand le ciel est toujours dégagé.

Bien sûr, j'ai choisi une belle journée clémente pour aller pêcher. Sous un ciel bleu, je me suis assis sur une chaise qui s'est avérée être une caisse de bière, j'ai lancé ma ligne et j'ai attendu que quelque chose se passe, ne sachant absolument pas ce que j'étais censé faire. Au bout d'un moment, j'ai remarqué qu'un Japonais d'une soixantaine d'années me regardait d'un air amusé. *"C'est la première fois que vous pêchez ici ?"* Il a dû avoir pitié de ce *gaijin* (étranger) désespéré, car il m'a fait signe de rapprocher ma caisse de bière de son emplacement et a commencé à me montrer les finesses de la pêche en étang. *"La pêche ici peut sembler facile, mais pour attraper quelque chose, il faut de la patience, des connaissances et quelques astuces. Il ne suffit pas de jeter une ligne dans l'étang pour garantir une prise. Ces carpes sont intelligentes et se contentent souvent de manger l'appât autour de l'hameçon sans mordre"*, m'a-t-il dit.

"Tout d'abord, je voudrais que vous réfléchissiez aux habitudes alimentaires des carpes". Je me suis fait une image mentale des nombreuses carpes qui vivent dans la rivière près de chez moi. Elles passent leur temps à flotter paresseusement, puis se précipitent sur l'une ou l'autre rive dès qu'elles voient un humain s'approcher, dans l'espoir qu'il leur jette une poignée de pain rassis ou d'autres choses comestibles. Mon maître de pêche a interrompu ma rêverie pour m'expliquer que les carpes se nourrissent généralement en aspirant la nourriture qui a coulé au fond de l'étang. *"Il est donc important de placer l'appât le plus près possible du fond. C'est la méthode que j'utilise toujours"*, a-t-il confié. Ensuite, il



Les plus aventureux peuvent louer un bateau pour 1 700 yens de l'heure.

m'a montré comment fixer à l'hameçon l'appât que j'avais acheté à la réception. *"Il ne faut pas se contenter de former une boule comme le font beaucoup de gens"*, m'a-t-il expliqué. *"Il faut lui donner la forme d'une pyramide. Et ne mettez pas trop d'appâts. La pyramide doit être aussi petite que possible, juste assez pour couvrir l'hameçon. Ainsi, l'appât se dissoudra plus facilement dans l'eau et les carpes se rassembleront rapidement à cet endroit. Pour la même raison, veillez à déposer l'appât toujours au même endroit. Ainsi, l'odeur de l'appât attirera plus de carpes à cet endroit, ce qui augmentera considérablement vos chances. En revanche, si vous déposez l'appât à plusieurs endroits différents, les carpes se disperseront et vous aurez moins de chances de les attraper"*.

J'ai donc suivi ses instructions, j'ai lancé ma ligne dans l'étang et j'ai attendu une touche. Au bout d'une minute, j'ai vu mon flotteur s'enfoncer dans l'eau et j'ai tiré, mais seul l'hameçon est sorti de l'étang. *"Dame ! Dame !"* (Non ! Non !), a lancé mon compagnon de plus

en plus irrité par mes erreurs. *"Les débutants comme vous ont tendance à faire ça, mais si vous n'êtes pas patient, vous allez souvent rater votre coup. Si le flotteur bouge ou coule partiellement, il se peut qu'une carpe ait touché le flotteur. Il faut attendre que le flotteur coule complètement. Ce n'est qu'à ce moment-là qu'il faut relever rapidement la canne à pêche et tirer. Si vous avez bien accroché le poisson, vous devez sentir le poids de la carpe sur votre canne. A ce moment-là, ne laissez jamais la canne tomber et gardez-la en position verticale. Lorsque la carpe s'affaiblit et s'approche progressivement de votre poste, attrapez-la avec votre filet"*, a-t-il tonné.

Inutile de dire que je n'ai pris aucun poisson. J'ai même envisagé de m'installer dans le petit étang aux poissons rouges, mais c'était un peu gênant d'être assis au milieu de tous ces petits enfants. Toutefois, si vous aimez la pêche, visiter l'un des nombreux étangs de pêche du pays est un bon moyen de découvrir une autre facette du Japon.

JEAN DEROME

MER Une passion tellement dévorante

Pêcheur invétéré, Ralph Nunez a décidé de faire sa vie au Japon pour y assouvir son amour de l'eau et du poisson.

Le Japon attire de plus en plus de pêcheurs étrangers. Ils viennent pour attraper des poissons impressionnants et se procurer du matériel de pêche fabriqué au Japon et connu dans le monde entier. Cependant, pour de nombreux étrangers, naviguer dans le monde de la pêche japonaise peut s'avérer difficile, surtout s'ils ne parlent pas et ne lisent pas la langue. Heureusement, ils ont trouvé en Ralph Nunez une source apparemment inépuisable d'informations fiables sur les poissons japonais, les coutumes de pêche et les magasins d'articles de pêche, devenant rapidement l'homme de confiance des voyageurs étrangers et des expatriés.

Il vit au Japon depuis 42 ans. *"Je suis venu au début des années 1980 en tant qu'étudiant pour réaliser un projet de sociologie",* explique-t-il. *"Il était prévu que je reste ici trois mois, que je rédige un rapport, que je réalise des entretiens, que je tiens un journal, puis que je retourne en Californie du Nord, mais je ne suis jamais reparti. J'ai vécu à Kyôto, Tôkyô et Nagano et je suis tombée amoureux du pays, des gens, de la langue, de la nourriture. J'ai trouvé un endroit qui me parlait".*

Lorsqu'il vivait aux Etats-Unis, il pêchait la truite et le saumon en Californie du Nord. Il a continué à pêcher en eau douce même après avoir déménagé au Japon. *"Le Japon est composé à 80 % de montagnes et il y a beaucoup de lacs, d'étangs et de cours d'eau, petits et grands. L'un de mes terrains*

de pêche préférés se trouvait à Chiba, à l'est de la capitale. Un jour, je me suis essayé à la pêche en eau salée et j'ai attrapé un bar, cousin du bar d'eau douce. Ils mordent aux mêmes leurres, il faut juste une ligne et un matériel un peu plus lourds, mais ils font plus d'un mètre de long et sont délicieux. Je me suis dit qu'il était peut-être temps pour moi de passer de l'eau douce à la mer. J'ai donc commencé à sortir en bateau avec mes amis. Nous affritions un petit bateau et allions à Manazuru dans la préfecture de Kanagawa, ou plus loin à Shimoda, Misakiguchi, ou jusqu'à Ibaraki. Nous partions à 1 ou 2 heures du matin, faisions 3 ou 4 heures de navigation et pêchions très bien, car plus on s'éloigne de Tôkyô, plus la pêche est bonne", confie-t-il.

Aujourd'hui, Ralph Nunez ne pêche plus qu'en bateau. *"Le coût d'une sortie sur un bateau de pêche sportive japonais est d'environ 10 000 yens [59 euros] par personne, ce qui est beaucoup moins cher que dans de nombreux autres pays. En Amérique, par exemple, il faut déboursier entre 200 et 270 dollars [entre 186 et 251 euros] pour une journée. Les prix au Japon sont incroyables. Maintenant que beaucoup de gens viennent de pays asiatiques (Singapour, Hong Kong, Malaisie, Philippines) les capitaines et le personnel essaient de parler davantage l'anglais pour attirer les clients".*

"Je conseille toujours aux personnes qui viennent au Japon pour pêcher de manière récréative d'investir dans du matériel, mais vous pouvez aussi choisir un bateau qui vous prêterait tout ce dont vous avez besoin. Ils font de la publicité sur Internet. Si vous n'êtes pas sûr, vous pouvez toujours appeler et vérifier, et si vous ne parlez pas suffisamment japonais, demandez à quelqu'un d'appeler pour

vous. Beaucoup de bateaux vous feront payer 1 000 yens pour utiliser la canne à pêche et le moulinet et vous offriront le reste de l'équipement (vêtements de pluie, bottes, gilet de sauvetage) gratuitement ou presque parce qu'ils veulent que vous deveniez un client. Tout ce que vous avez à acheter, ce sont les hameçons", ajoute-t-il.

Il ne se considère pas pour autant comme un pêcheur sportif. *"Ma pêche va au-delà des loisirs. Je pêche pour nourrir ma famille et rester sain d'esprit dans ce monde de fous. Les personnes qui pêchent régulièrement au Japon sont sérieuses. Ils pêchent pour le dîner, comme moi. J'ai le sentiment de devoir subvenir aux besoins de ma famille, car ce n'est pas un passe-temps bon marché et, à la fin de la journée, je dois montrer que je n'ai pas perdu mon temps",* assure Ralph Nunez.

"Je pratique la pêche toute l'année, car les poissons changent en fonction des saisons. En ce moment, c'est la fin de la pêche en eaux profondes, comme le vivaneau à œil d'or (kinmedai en japonais). Si vous allez au restaurant et que vous commandez un de ces poissons, vous devrez déboursier 7 000 ou 8 000 yens. La saison du vivaneau rouge (medai en japonais) commence. Ils viennent frayer dans les eaux peu profondes. La pêche sera bonne à partir de maintenant et jusqu'à la fin de l'été."

Ralph Nunez insiste sur le fait que le poisson pêché dans la baie de Tôkyô est délicieux. *"Lorsque je suis arrivé ici dans les années 1980, il y avait beaucoup de pollution. Mais les lois ont changé, les usines ont réduit leurs rejets et l'eau est devenue beaucoup plus propre. Le fait que beaucoup de poissons soient revenus en est la meilleure preuve. Et ils ont bon goût ! Les gens pensent que la baie est trop sale, mais si vous pratiquez la pêche côtière, l'un des meilleurs endroits pour attraper du poisson se trouve près de l'aéroport de Haneda, juste à l'endroit où la rivière Tama se jette dans la baie. Tout le monde est surpris lorsqu'il entend cela, et l'eau semble effectivement sale, mais c'est parce qu'il y a beaucoup de plancton. C'est pourquoi le poisson est délicieux. Il est plus savoureux que tout ce que l'on peut acheter au supermarché ou manger au restaurant. Près de Haneda, on peut même pêcher des anguilles et des poulpes d'eau salée. Ils ne sont pas si difficiles à attraper une fois que l'on dispose des bonnes informations."*

"Le seul poisson que je relâche lorsque je sors dans la baie de Tôkyô est le bar. Même aujourd'hui, le bar n'a pas très bon goût. Si vous en attrapez un dans l'océan, c'est bon, mais près d'ici, ils sentent encore un peu parce qu'ils sont nés ici, se reproduisent ici et ne vont jamais dans une eau propre, ce qui fait qu'ils ont beaucoup d'impuretés."



S'il est resté vivre au Japon, c'est en raison de sa passion pour la pêche.



Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

Depuis 42 ans, Ralph Nunez a réussi à concilier sa vie professionnelle et personnelle avec son activité de pêcheur.

Lorsqu'on lui demande quel est son poisson préféré, Ralph Nunez répond qu'il a un faible pour le thon et d'autres gros poissons. *"Ils sont puissants et se mangent très bien. Et pour moi, le thon représente l'été, qui est ma saison préférée. Je pêche également le vivaneau en eau profonde. J'adore les poissons d'eau profonde parce qu'ils sont délicieux. Ils sont tellement gras et huileux lorsque vous les coupez. Ils ressemblent parfois à de petits morceaux de steak d'aloyau. Plus le poisson est gras, meilleur est son goût. On ne trouve pas ce genre de poisson dans les restaurants. Et si on en trouve, on ne peut pas se le payer, du moins pas à Tôkyô"*, note-t-il. *"J'aime aussi pêcher le marlin à la traîne. Ces poissons pèsent 150 ou 200 kg et il faut une équipe pour les attraper. On ne peut pas le faire tout seul. Notre équipe est composée de cinq personnes et nous avons tous une position. Pour attraper un poisson aussi gros en toute sécurité, sans se blesser ni se tuer, il faut travailler ensemble et rester calme. Et savoir ce que l'on fait"*, résume-t-il.

L'Américain estime que l'approche des pêcheurs japonais s'est améliorée au cours des dernières années. *"La dernière fois que j'ai vérifié, il y a trois ans, la population japonaise pratiquant la pêche récréative s'élevait à près de neuf millions de personnes, et vous serez surpris d'apprendre qu'il*

n'existe pas de permis de pêche. Et les gens se demandent comment les poissons peuvent survivre. Je veux dire, il ne peut plus y avoir de poissons ! Mais il y en a. J'ai parlé à de nombreux capitaines de bateaux de pêche et je leur ai demandé ce qu'ils pensaient de la mise en place d'un système de permis de pêche au Japon. Avec les recettes, ils pourraient travailler davantage sur l'environnement, apprendre aux enfants dans les écoles à garder les océans propres, à pêcher, etc. Une grande partie de cet argent pourrait être utilisée pour éduquer la prochaine génération de pêcheurs. La réaction habituelle des capitaines est : pourquoi ? Ils disent que ce sont nos îles, que c'est le droit que Dieu nous a donné de pêcher. Qui a besoin d'un permis ? Telle est l'attitude des Japonais. Le Japon a donc très peu de réglementations. Heureusement, la Japan Game Fishing Association (JGFA) a commencé à recommander des limites de prises, ce qui signifie qu'il ne faut pas remplir deux glacières de poisson, mais en prendre suffisamment pour quelques repas et rejeter le reste. La JGFA a également contribué à l'introduction de limites de taille. Rejetez les petits poissons. Il y a aussi des périodes où les poissons fraient et où les femelles sont pleines d'œufs, alors n'attrapez pas de poisson ruban en novembre, c'est à ce moment-là qu'elles sont pleines d'œufs. Et les

Japonais pensent que ces œufs sont délicieux, vous savez, ils pensent avec leur estomac (rires). Mais aujourd'hui, de nombreux bateaux arrêtent de pêcher une espèce pendant la période de frai parce qu'ils veulent rester en activité. Ils comprennent que si l'on prend tous les poissons pendant le frai, leur avenir n'est pas très brillant. Ils deviennent intelligents, même en l'absence de réglementation stricte", explique Ralph Nunez.

"À Aomori, où l'on pêche le thon rouge, la pêche sportive est désormais autorisée, mais il s'agit d'une pêche avec remise à l'eau. La limite est d'un poisson et seuls des capitaines et des bateaux spéciaux ont l'autorisation de la coopérative locale pour pêcher le thon rouge, et peut-être seulement un mois par an, afin que la population ne soit pas affectée", ajoute-t-il.

L'éducation à la pêche et la formation de la prochaine génération de pêcheurs sont importantes, et Ralph Nunez a apporté sa contribution en créant un club de pêche pour les adolescents. *"Je travaille pour une université depuis 23 ans. J'y enseigne l'anglais et je travaille avec des enfants de 12-13 ans jusqu'à 18 ans. Aujourd'hui, beaucoup d'enfants restent à l'intérieur à jouer toute la journée, et même lorsqu'ils sortent, ils ne savent pas comment jouer à l'extérieur. Ils vont au parc*



Ralph Nunez

L'Américain ne pêche plus qu'en mer dont il apprécie les poissons.

et s'assoient sur un banc pour jouer. Ils ne savent pas comment être actifs. J'ai donc créé un club de pêche dans mon école, qui compte aujourd'hui 18 garçons - 18 petits pêcheurs invétérés. Nous affrètons des bateaux et allons au large. Nous pêchons la bonite à ventre rayé, la limande à queue jaune, le vivaneau rouge et le sébaste. Une fois, nous avons pêché par temps de typhon et certains d'entre eux sont tombés malades, mais ils avaient un seau dans une main et une canne à pêche dans l'autre. C'était des acharnés", se souvient-il.

L'école de Nunez a non seulement donné son feu vert au club de pêche, mais elle lui a également accordé un budget pour qu'il puisse acheter du matériel pour les enfants. "Je suis très reconnaissant pour l'argent, mais il ne s'agit que de 150 000 yens pour l'année. Actuellement, il y a 18 garçons et je ne peux pas me permettre d'acheter grand-chose avec cette somme. Ils ont besoin de gilets de sauvetage, de cannes à pêche et de moulinets, d'une paire de bottes, d'une glacière et de vêtements de pluie. Heureusement, les gens me donnent des cannes à pêche parce qu'ils savent que je dirige le club. Par exemple, le grand-père d'un ami est décédé et il avait beaucoup de matériel de pêche, alors ils m'ont dit: 'Viens chercher ce matériel, tu pourras l'utiliser pour le club'. Aujourd'hui, j'ai tellement de cannes à pêche et de matériel de pêche dans ma

maison que je ne sais plus combien j'en ai. Ma chambre est une zone dangereuse, ma famille ne s'en approche pas. Il y a des crochets sur le sol, il y a des cannes à pêche. Le lieu n'est pas sûr".

Quelqu'un avec une telle passion pour la pêche doit avoir une femme très patiente. Ralph Nunez admet qu'il a trouvé la perle rare. "Je suis arrivé au Japon à l'âge de 19 ans, mais je ne me suis marié qu'à 34 ans. Mais lorsque j'ai décidé que j'avais besoin d'une partenaire pour la vie, j'ai rencontré cette femme, qui m'a dit qu'elle venait de la plage, que la maison de sa famille se trouvait au bord de l'eau à Chiba, près de Tateyama. Elle m'a ensuite dit que son père était pêcheur et que son grand-père avait été pêcheur commercial, et j'ai donc pensé qu'elle était la femme qu'il me fallait." "Malheureusement, son grand-père est parti pêcher un jour et n'est jamais revenu, il s'est perdu en mer. Elle s'inquiète donc constamment pour moi. Sur quel bateau vas-tu? Quel est le numéro de téléphone? As-tu vérifié la météo? As-tu ton gilet de sauvetage? MAIS elle adore le poisson frais! J'ai donc intérêt à en attraper quelques-uns, sinon je me fais sonner les cloches. Quand je ramène le poisson à la maison, je dois le nettoyer et le couper moi-même, mais je fais surtout des sashimis, donc c'est assez simple. Parfois, nous l'emmenons au restaurant et leur demandons de le cuisiner pour nous. Nous

avons un dîner complet et ma femme est heureuse parce qu'elle sort de la cuisine et n'a pas à cuisiner, à faire les courses ou à faire la vaisselle", explique-t-il. "Ce que ma femme déteste dans ma pêche, c'est ce que je fais quand je rentre à la maison. Vous devez huiler et entretenir votre matériel fréquemment car, au Japon, tout rouille, même le plastique. Alors, quand je finis de pêcher, je prends tout mon matériel dans la douche - mon imperméable, mes bottes, ma glacière, mes moulinets, mes cannes à pêche - et je prends une douche avec. Ma femme se fâche toujours, mais si vous ne lavez pas l'eau salée, tout le matériel se corrode, et il n'est pas donné", se défend Ralph Nunez.

Il affirme qu'il ne peut être heureux que s'il est près de l'eau. "Je me sens en paix. C'est la raison pour laquelle je suis resté au Japon. J'aime l'eau et c'est une grande nation insulaire. La culture de la pêche correspond à ma façon de penser et à ma passion. J'ai également appris beaucoup de choses sur l'histoire, la culture et les styles de pêche que je n'aurais jamais imaginés de ma vie; des poissons que je n'ai jamais vus. Si c'est nouveau pour moi, je veux essayer de l'attraper. C'est comme les enfants qui essaient d'obtenir une carte Pokémon, vous savez? Je suis toujours à la recherche de nouvelles expériences. C'est là tout l'intérêt."

G. S.

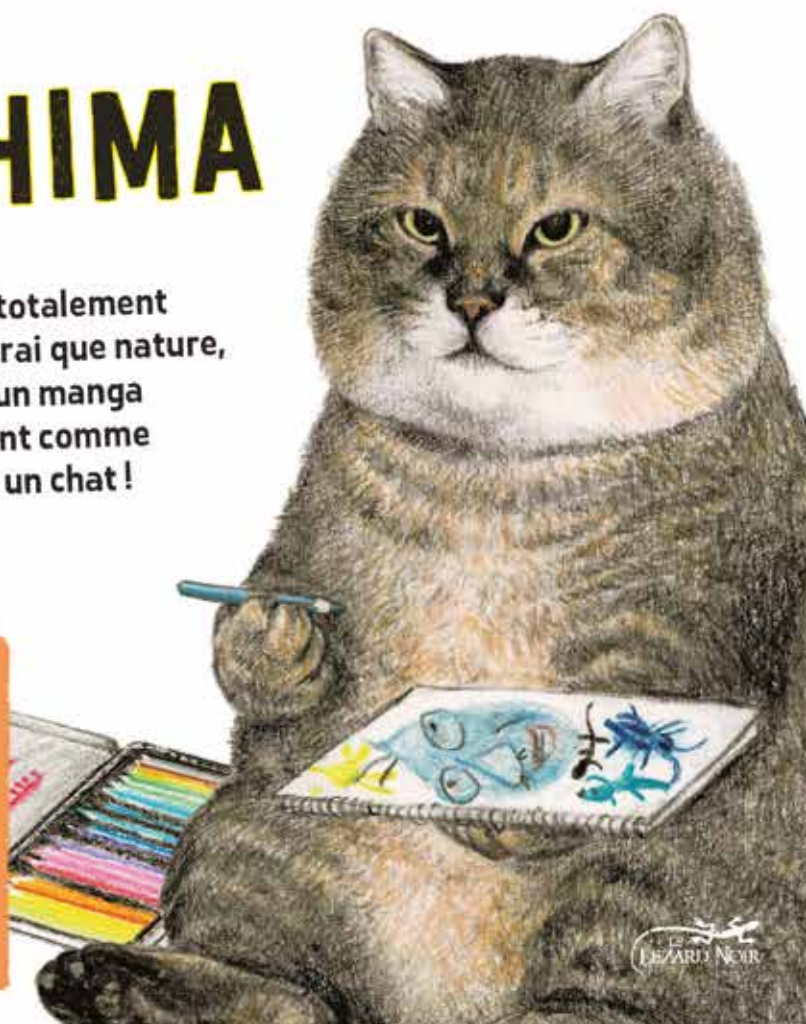


OPÛ NO KYÔDAI MOI, TSUSHIMA



Drôle, triste, totalement
absurde et plus vrai que nature,
jamais lire un manga
n'a été autant comme
vivre avec un chat !

TROIS VOLUMES DISPONIBLES



PRESSE *Tsuribito* a toujours la pêche

Fondé il y a près de 80 ans, le mensuel reste la référence pour les pêcheurs et défend une philosophie originale.

Pour se faire une idée de la popularité de la pêche au Japon, il suffit de regarder le nombre de médias consacrés à cette activité. Sur Internet, par exemple, on ne recense pas moins de 30 magazines, dont des mensuels, des bimensuels et des trimestriels. Il existe également une société audiovisuelle consacrée exclusivement à la pêche, Tsuru Vision, un service de streaming vidéo qui diffuse plus de 500 programmes originaux par an, 24 heures sur 24, 365 jours par an. Le doyen de la presse spécialisée dans la pêche s'appelle *Tsuribito* (Le Pêcheur), une publication qui existe depuis près de 80 ans. L'éditeur Tsuribitosha publie quatre autres magazines – *Basser* (pêche à l'achigan), *North Angler's* (consacré à Hokkaidô), *FlyFisher* et *Masu no mori* (pêche à la truite) – mais *Tsuribito*, avec un tirage de 20 000 exemplaires, est la publication la plus populaire du Japon. YAMANE Kazuaki, président et directeur général, nous narre l'histoire du magazine et l'évolution de la pêche au Japon. Il a rejoint l'entreprise en 1994 et est devenu rédacteur en chef de *Tsuribito* en 2006. Il aime pêcher en toutes saisons, que ce soit dans les ruisseaux de montagne, sur les rochers ou en mer.

Quel est le contenu type de *Tsuribito* ?

YAMANE Kazuaki : On pourrait qualifier *Tsuribito* de magazine pour les passionnés de pêche. Nous fournissons un contenu que vous ne trouverez pas sur Internet, comme les bons coins de pêche et des rapports sur différents endroits au Japon. Une bonne partie du magazine est consacrée à la pêche saisonnière. Par exemple,

nous couvrons les ruisseaux de montagne au printemps et les poissons d'eau douce en été, la carpe crucienne en automne et le *tanago* en hiver. Récemment, nous avons traité du *yamame* et de l'*ayu*.

Il s'agit d'un magazine d'intérêt général, mais son contenu est assez spécialisé, de sorte que 90 % de nos lecteurs sont des hommes âgés de 40 à 60 ans, et la plupart d'entre eux sont des pêcheurs de niveau moyen à avancé. Dans le passé, nous avions l'habitude d'inclure des articles pour les débutants, mais depuis l'avènement d'Internet, ils peuvent facilement trouver beaucoup d'informations gratuites en ligne. D'un autre côté, on ne sait jamais à quel point on peut se fier aux informations que l'on trouve sur la Toile, c'est pourquoi nos lecteurs sont des pêcheurs dévoués qui sont prêts à payer pour obtenir des articles fiables dans un magazine spécialisé qui a une longue histoire.

En parlant d'histoire, comment *Tsuribito* est-il né et quelle est sa mission ?

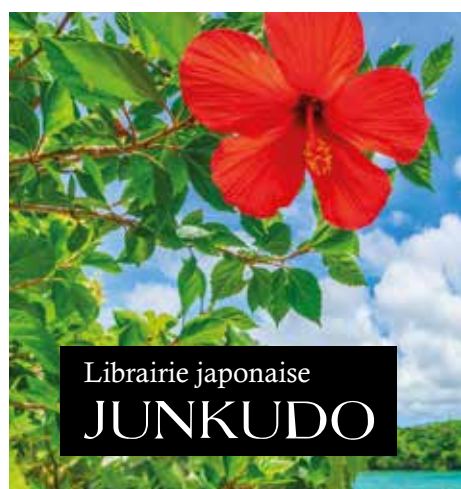
Y. K. : Le magazine a été lancé en 1946, peu après la fin de la guerre. Comme vous le savez, Tôkyô et toutes les autres grandes villes avaient été réduites à l'état de ruines par les raids aériens américains. Tout le monde s'inquiétait de l'occupation américaine et de l'avenir du pays. Beaucoup de gens avaient tout perdu et n'avaient presque rien à manger. Inutile de dire qu'il ne restait presque plus de papier pour fabriquer des manuels scolaires. Cependant, l'essayiste et journaliste pêcheur SATÔ Kôseki s'est rendu compte qu'à une époque où les Japonais souffraient physiquement et mentalement, la pêche était probablement la meilleure chose qu'ils pouvaient faire pour faire face à cette tragédie. Le Japon a peut-être perdu la guerre, mais il ne sert à rien de s'y

attarder éternellement. SATÔ pensait que cette activité permettait de retrouver une certaine tranquillité d'esprit. Quand on va à la pêche, on regarde la surface de l'eau et on oublie tout. C'est comme la méditation zen (voir *Zoom Japon* n°136, décembre 2023).

Il connaissait de nombreux écrivains et artistes et les a convaincus de contribuer au magazine. Un essai du grand IBUSE Masuji, par exemple, a été publié dans le premier numéro, tandis que les premières couvertures ont été réalisées par des artistes aussi célèbres que Leonard Fujita et KISHINAMI Hyakusôkyô, qui a peint le plafond d'Eiheiji, le principal temple zen du Japon. Plus tard, le dessinateur de manga YAGUCHI Takao (voir *Zoom Japon* n°137, février 2024) a soumis quelques idées au magazine. Il s'agissait en fait d'une collaboration à double sens, car le mangaka, originaire de la préfecture d'Akita, connaissait bien les rivières, mais il ne connaissait pas grand-chose à la pêche en mer, si bien qu'il s'est inspiré de nous et nous a donné des conseils pour certaines de ses histoires.

Aujourd'hui encore, je pense que la pêche est un symbole de paix. Ce n'est pas un hasard si le premier numéro de *Tsuribito* comporte une page avec deux photos juxtaposées : un soldat américain grand et musclé et un enfant japonais maigre. L'un appartient au camp des vainqueurs, l'autre à celui des vaincus, mais tous deux ont l'air heureux et souriants parce qu'ils pêchent. J'aime à dire qu'un pays où beaucoup de gens pêchent est paisible.

Vous connaissez peut-être Izaak Walton, l'écrivain anglais qui a publié *Le Parfait Pêcheur à la ligne* (*The Complete Angler*) en 1653. L'Angleterre était alors en pleine révolution puritaine et connaissait une guerre civile. Pourtant, il a écrit un livre sur la pêche, dont la dernière phrase est



Librairie japonaise
JUNKUDO

18, rue des Pyramides, Paris 1^{er}

Tél : 01 42 60 89 12

Mail : contact@junku.fr

Du lun. au sam. de 10 h à 19 h

Boutique en ligne :
www.junku.fr

Votre librairie reste ouverte tout l'été !
aux horaires habituels :
du lundi au samedi de 10h à 19h.

[f](#) [x](#) [i](#) @JunkuFr

Ecole de Langues de TENRI

COURS DE JAPONAIS pour Adultes

COURS PARTICULIERS

Cours présentiel ou en visio.

Tous nos cours sont éligibles au CPF.

Participez au **cours d'essai** avant votre inscription !

COURS DE JAPONAIS pour Ados

www.tenri-paris.com 01 44 76 06 06

la suivante: "Etudiez pour être tranquille". Autrement dit, "Arrêtez de vous battre et allez pêcher; soyez pacifiques".

Aujourd'hui encore, la science évolue à une vitesse incroyable avec des choses comme l'intelligence artificielle, et les gens s'inquiètent de ce qui arrivera à l'humanité dans le futur, mais quand on va à la pêche, on se rend compte que nous, les humains, ne sommes qu'une espèce animale, tout comme les poissons, les oiseaux et les rats laveurs. On se rend compte que l'homme n'est pas vraiment spécial.

Beaucoup de nouveaux matériaux sont apparus, et la pêche est probablement devenue plus facile que par le passé. Que pensez-vous de la relation entre la pêche et la technologie ?

Y. K. : Tout d'abord, il faut dire que les pêcheurs ont une grande affinité avec la technologie. Ce que la plupart des gens ne savent pas, par exemple, c'est que les capitaines de bateaux de pêche ont été les premiers à utiliser des téléphones portables pour échanger des courriels. Pour eux, la communication sans fil est importante pour rester en contact les uns avec les autres et partager des informations sur la météo, l'état de la mer, etc. Ils ont donc été les premiers à mettre la main sur les téléphones portables dès leur apparition.

La technologie nuit principalement à la pêche commerciale en raison des énormes filets qu'elle utilise et de la manière dont elle attrape tous ces poissons. Cependant, tant que les pêcheurs utiliseront une canne à pêche - même la plus avancée technologiquement - les poissons ne disparaîtront pas, car nous ne pouvons les attraper qu'un par un.

L'autre chose importante à retenir est qu'une pêche réussie n'est pas tant une question de technologie. Vous devez tout savoir sur les poissons, notamment où et quand les attraper. Vous ne pouvez pas pêcher de poissons si vous ne les comprenez pas et si vous ne connaissez pas leur habitat naturel. Mais la nature est quelque chose qui dépasse notre compréhension, il arrive donc sou-



Couverture du premier numéro de Tsuribito paru en juillet 1946.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon

ÉPICERIE
ARCADE
BIBLIOTHÈQUE
BOUTIQUE





日本のコンセプトストア

CONCEPT STORE JAPONAIS






korekutanohakoniwa



住所

147 AV. FLEMING
BÉTHUNE

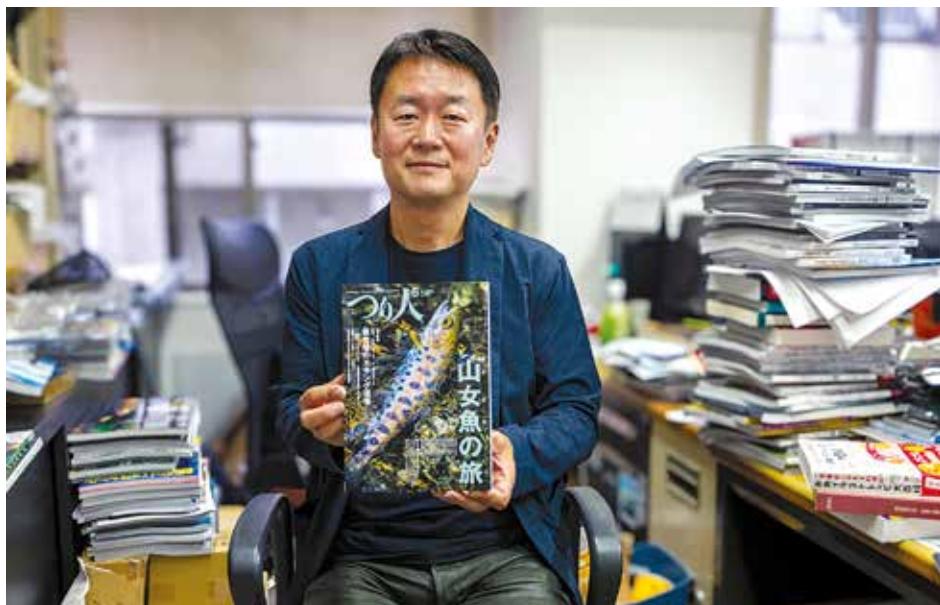
vent qu'un jour j'attrape beaucoup de poissons et que la fois suivante j'essaie au même endroit et je ne peux rien prendre du tout, même avec l'équipement le plus avancé et toutes les informations que j'obtiens instantanément sur Internet.

Les choses ne se passent jamais comme prévu. Il y a aussi une part de hasard. C'est ce qui rend la pêche intéressante. Si je réussissais à chaque fois, cela deviendrait ennuyeux.

Tsuribito va sur ses 80 ans. Comment le marché des magazines de pêche a-t-il évolué au cours de toutes ces années ?

Y. K. : A l'origine, la pêche amateur était basée sur la pêche en eau douce, tandis que la pêche en mer était davantage une activité commerciale. L'une des raisons en est que les poissons d'eau salée sont comparativement plus gros. Toutefois, à l'époque, les pêcheurs utilisaient des cannes à pêche en bambou sans moulinet, ce qui rendait la capture de gros poissons en mer très difficile. En d'autres termes, le matériel disponible à l'époque était conçu pour la pêche en eau douce. Ainsi, si vous regardez les anciens numéros de *Tsuribito*, vous verrez qu'il n'est question que de pêche dans les rivières et les lacs.

Puis les choses ont commencé à changer : la pêche en mer est devenue populaire, les fabricants d'articles de pêche ont mis au point du matériel plus performant et les magazines de pêche ont suivi ces nouvelles tendances. Aujourd'hui, par exemple, la pêche au leurre en mer est à la mode et nous en parlons beaucoup. De même, les poissons que l'on peut pêcher à proximité attirent de plus en plus l'attention. Par exemple, même en ville, sur le front de mer, vous pouvez pêcher la dorade noire dans la rivière, juste en dessous des bâtiments. La pêche aux crevettes est populaire dans les rivières de Tōkyō dans les zones urbaines, telles que les rivières Arakawa, Edogawa et Tama (voir *Zoom Japon* n°93, septembre 2019), de la saison des pluies à l'été, et de nombreuses familles font la queue le long de leurs berges pendant les



YAMANE Kazuaki dirige l'entreprise qui édite le magazine dont il montre le numéro de juin 2024.

vacances. Il y a tellement de poissons à pêcher aujourd'hui que le principal changement dans le monde de l'édition est probablement l'apparition d'un nombre croissant de magazines spécialisés et la subdivision du marché.

Par ailleurs, la culture visuelle étant devenue de plus en plus importante, nous publions des DVD depuis un certain temps et nous avons même notre chaîne YouTube. Autrefois, prendre des photos et des vidéos sous l'eau relevait d'une compétence particulière et n'aurait pas été possible sans une licence de plongée et un appareil photo sous-marin coûteux. Mais aujourd'hui, il existe des caméras d'action comme GoPro. N'importe qui peut désormais prendre des photos sous l'eau en suivant le mouvement du leurre. En outre, nous avons déjà acheté un drone sous-marin et nous l'utilisons. En faisant bon usage des nouveaux outils, même notre équipe éditoriale peut désormais produire ce qui était auparavant un type de photographie particulier. D'un autre côté, certains se plaignent que les vidéos sous-marines enlèvent une partie du plaisir

de la pêche parce qu'elles révèlent des détails que le pêcheur ne pouvait qu'imaginer auparavant. Certains pêcheurs disent que certaines choses devraient rester dans le monde de l'imagination. L'autre changement notable dans le contenu du magazine est que, malheureusement, de nombreux poissons autrefois populaires ont disparu, non pas à cause de la surpêche, mais à cause du développement urbain. Ils ont disparu parce que de nombreuses rivières ont été comblées et que des routes et des immeubles d'habitation sont apparus un peu partout.

L'histoire de la carpe crucienne en est un exemple typique. Selon un vieux proverbe japonais, la pêche commence avec la carpe crucienne et se termine avec la carpe crucienne. La raison en est qu'autrefois, il y avait de nombreuses rizières à quelques pas de nos maisons, et les enfants y jouaient. Des ruisseaux coulaient le long de ces rizières et l'on pouvait y trouver de nombreuses carpes cruciennes, que les enfants attrapaient. En grandissant, nous visions des poissons plus gros, comme la carpe, ou nous allions

SOLDÉS

sur les produits

HAKITSURI SAKE

9/7 ▶ 21/7

mardi dimanche

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

20%

SOLDÉS

23/7 ▶ 4/8

mardi dimanche

Sur les nouilles sèches

KIOKO

Epicierie Japonaise à Paris depuis 1972

Opéra mardi- samedi 10h-20h dimanche 11h-19h
 46 rue des Petits Champs 75002 Paris
 01 42 61 33 66 opera@kioko.fr

Marais mardi-dimanche 11h-19h
 20 rue Malher 75004 Paris
 01 57 95 15 72 marais@kioko.fr



PRÊTS POUR LA FÊTE DU CINÉMA ?

III
COUP DE
CŒUR
CINÉMAS
ART & ESSAI
DE L'AFCAE



POMPO
THE CINEPHILE

映画大好き!

UN FILM DE
TAKAYUKI HIRAO

SORTIE 3 JUILLET



à la mer, mais en grandissant, nous retournions dans ces rizières pour pêcher à nouveau la carpe crucienne. Malheureusement, on ne peut plus en pêcher, du moins pas à Tôkyô.

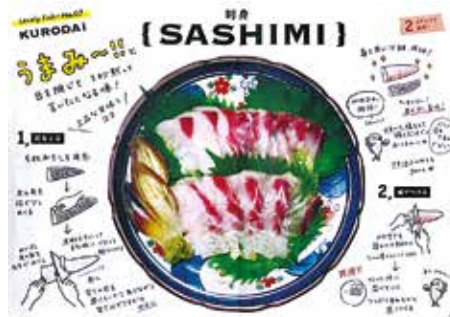
Avez-vous aussi pêché la carpe crucienne ?

Y. K. : Oui. J'ai grandi à Tôkyô et, à l'époque, la carpe crucienne était introuvable dans ma région, mais ma mère était originaire de Yanagawa, dans la préfecture de Fukuoka, et on pouvait pêcher beaucoup de carpes de ce type autour de la maison de mes grands-parents. Lorsque nous y allions pendant les vacances d'été, mon grand-père m'emmenait pêcher. Il m'a appris à les attraper.

Pendant un an, après le tremblement de terre du Tôhoku, en mars 2011, Tsuribito a publié une série intitulée "Une lueur d'espoir dans les ténèbres". Pourquoi ?

Y. K. : J'étais rédacteur en chef à l'époque. Je me suis souvenu de la façon dont le magazine avait vu le jour et j'ai eu le sentiment que le Japon de l'après-catastrophe, et le Tôhoku en particulier, ressemblait au pays de l'après-guerre. Les maisons avaient été emportées par les eaux et beaucoup de gens ne pouvaient pas travailler. En un sens, il était inutile de s'inquiéter de ce qu'il faudrait faire à l'avenir, car ils n'avaient aucun contrôle sur leur vie. Beaucoup de gens ont donc décidé d'aller pêcher. J'avais pas mal d'amis dans cette région et quand j'y suis allé et que j'ai écouté leurs histoires, ils m'ont parlé de tous les poissons qu'ils attrapaient et de la façon dont la pêche leur avait sauvé la vie. Sinon, ils seraient tous devenus fous.

Certaines personnes peuvent être réticentes à l'idée d'aller pêcher lors d'un événement sans précédent comme celui-là, et en vérité, certaines personnes ont été réprimandées par les résidents locaux pour s'être amusées dans de telles circonstances. Cependant, de nombreuses personnes ont retrouvé leur tranquillité d'esprit en expérimentant le pouvoir curatif de la pêche. Puis, il y a environ cinq ans, un autre grand tremblement de



Tsuribito propose de nombreux contenus pratiques.

terre s'est produit à Kumamoto. Je m'y suis rendu immédiatement et la situation était exactement la même. Beaucoup de gens se sont mis à pêcher.

Il semble que les magazines de pêche se soucient beaucoup de l'environnement.

Y. K. : Il ne peut en être autrement. Lorsque j'étais étudiant à l'université, je suis allé à Hokkaidô (voir *Zoom Japon* n°78, mars 2018) pendant environ un mois avec une tente. Cette partie du pays est célèbre pour sa nature et j'étais sûr de pouvoir attraper beaucoup de poissons, comme la truite arc-en-ciel et la truite brune. Cependant, j'ai eu du mal à comprendre pourquoi je n'arrivais pas à pêcher, alors j'ai remonté la rivière. J'ai entendu un bruit qui ressemblait à une chute d'eau. La plupart des poissons de rivière remontent la rivière et lorsqu'ils trouvent une chute d'eau, ils se rassemblent sous celle-ci. J'ai donc pensé que je pourrais enfin en attraper, mais lorsque j'ai atteint l'endroit, j'ai découvert qu'il ne s'agissait pas d'une chute d'eau mais d'un barrage. Pourquoi diable construire un barrage à un tel endroit ? C'est juste un gaspillage d'argent, une façon courante au Japon de donner du travail au secteur de la construction. Et ces barrages sont partout maintenant. C'est pourquoi il n'y a plus de poissons.

Je me suis alors dit que si cette destruction ridicule de l'environnement se poursuivait, les poissons disparaîtraient. Il n'y a rien de plus triste que de connaître la joie de pêcher et de ne plus

pouvoir le faire. J'ai décidé qu'il fallait que je fasse quelque chose, que je fasse savoir aux gens ce que nous faisons à la nature. C'est pourquoi, lorsqu'il a fallu chercher un emploi, je me suis tourné vers les médias spécialisés dans la pêche, d'abord en tant que vacataire, puis en devenant membre de l'équipe éditoriale.

A l'époque, j'étais vraiment en colère. Au Japon, il existe de nombreuses façons de dépenser l'argent sans compter. C'est impardonnable. Aux Etats-Unis, l'approvisionnement en eau des barrages a déjà atteint sa limite. Le gouvernement l'a reconnu et a commencé à démanteler un grand nombre d'entre eux. Et vous savez quoi ? Une fois les barrages disparus, les poissons reviennent. C'est un fait avéré. Les autorités japonaises le savent, mais elles ne font rien pour y remédier. Elles ne peuvent pas le faire. Car si vous détruisez un barrage que votre patron a construit avant vous, vous ne serez pas promu. C'est comme ça au Japon. Alors, tout le monde ferme les yeux et il y a plein de barrages inutiles dans des endroits où l'on n'en a plus besoin.

Les magazines de pêche, et *Tsuribito* en particulier, prennent l'éducation à l'environnement au sérieux. De plus en plus de lieux de pêche deviennent interdits à cause des mauvaises manières de certains pêcheurs, comme les déchets et la pêche dans des zones interdites. Afin de prévenir une telle situation, nous nous efforçons de sensibiliser les gens à l'éthique de la pêche, non seulement par l'intermédiaire du magazine, mais aussi en réalisant des vidéos que nous diffusons sur notre chaîne YouTube.

Pourquoi aimez-vous tant la pêche ?

Y. K. : Je répondrai par un vieux proverbe chinois : "Si vous voulez être heureux pendant une heure, buvez de l'alcool. Si vous voulez être heureux pendant trois jours, mariez-vous. Si vous voulez être heureux pendant huit jours, tuez un cochon et mangez-le. Si vous voulez être heureux pour toujours, apprenez à pêcher".

PROPOS RECUEILLIS PAR GIANNI SIMONE

IRASSHAI

40 rue du Louvre, PARIS 1^{er}

Espace dédié à la cuisine japonaise



une épicerie



des restaurants



un café / un bar

10% sur présentation de ce journal ! *

Retrouvez aussi nos produits en ligne sur irasshai.co



**Plus de 1000
produits importés
directement du
Japon !**

*Offre valable uniquement en magasin 40 rue du Louvre Paris 1^{er}

HOTSURERU FILM PARTNERS & COMME DES CINÉMAS
PRÉSENTENT

心がゆれる
—。

ほつれる
la mélancolie

UN FILM DE
TAKUYA KATO

CREATION ©JEFF MAINDREY ©2021 HOTSURERU FILM PARTNERS / COMME DES CINÉMAS

comme
des
cinémas

NagoyaTV

BUTTERFLY



INSTITUT
FRANÇAIS

INSTITUT
FRANÇAIS

AU CINÉMA LE 14 AOÛT

ZOOM
JAPON

TEMPURA
UN MAGAZINE SUR LE JAPON

HANABI

ART HOUSE
FRANCE

EXPÉRIENCE Dans la caverne d'Ali Baba

Si vous aimez taquiner le poisson et voyager au Japon, les magasins de pêche sont à visiter.

Si vous êtes pêcheur, visiter un magasin d'articles de pêche au Japon est comme un voyage à Disneyland. On y trouve tout ce dont vous avez besoin, et même beaucoup de choses dont vous ne soupçonniez même pas l'existence. En effet, les magasins d'articles de pêche japonais proposent des articles que vous ne trouverez nulle part ailleurs.

Ils sont réputés pour la qualité de leurs produits et la compétence de leur personnel. Si c'est la première fois que vous les visitez, ils peuvent même être un peu intimidants. Heureusement, Ralph Nunez (voir pp. 10-12) nous a guidés dans la succursale de Casting à Shinagawa Seaside, l'une des chaînes de boutiques de pêche les plus populaires du pays et son endroit préféré pour faire des achats.

"Pour être honnête avec vous, les sociétés proposant des parties de pêche en mer peuvent vous prêter des vêtements de pluie, des bottes, un gilet de sauvetage et même du matériel de pêche pour un prix dérisoire. Vous n'avez donc besoin que d'un chapeau. Cependant, les articles vendus au Japon sont tellement bons qu'il faut absolument se rendre dans l'un de ces magasins", assure-t-il.

Selon lui, l'une des raisons pour lesquelles de nombreux étrangers ne profitent pas de leur voyage de pêche au Japon est qu'ils n'ont pas les vêtements adéquats. *"Les bateaux japonais sont très humides. Vous avez un siège attiré, et c'est là que vous allez rester pendant toute la durée du voyage. Il y a parfois une cabine où l'on peut faire une petite pause, mais la plupart du temps, il n'y a pas d'endroit où se cacher. Si le vent souffle dans le mauvais sens et que le bateau va vite, vous*



Chaque produit est étudié pour convenir à tel ou tel type de pêche et de poisson recherché.



Boutique de produits japonais sélectionnés

Épicerie, Assaisonnement
Wagashi, Mochi, Boisson

Saké, Miso, Accessoire

Articles divers

Artisanat traditionnel



11 Rue Poissonnière
75002
Paris, FRANCE

Horaires d'ouverture
MARDI au SAMEDI



goen-paris.fr



@GOEN.PARIS

allez vous mouiller. Si cela se produit à 6 heures du matin, même en été, il fait froid. La première chose que je recommande est donc de porter des vêtements de pluie. Et des bottes, parce que vos baskets seront trempées”.

Ralph Nunez nous entraîne vers le rayon des bottes de pêche et des sandales. “Vérifiez toujours les semelles, car vous pouvez glisser très facilement sur le bateau. Si vous portez des Crocs ordinaires, c’est du suicide. Vous allez tomber. Vous allez vous blesser ou peut-être blesser quelqu’un d’autre. De juin à novembre, vous pouvez pêcher en sandales si l’eau est assez chaude, mais achetez-les dans un magasin d’articles de pêche fiable, pas dans un magasin discount comme Daiso”, conseille-t-il.

Nous nous rendons ensuite au coin des gilets de sauvetage. “Depuis les Jeux olympiques de Tōkyō en 2020, les lois ont changé et tout le monde doit porter un gilet de sauvetage. Les autorités ne voulaient pas d’accidents liés à l’eau avant les Jeux olympiques, car la ville allait accueillir de nombreux sports nautiques. Ils ne voulaient pas ternir leur réputation en matière de sécurité. C’est pourquoi il est désormais impossible de monter à bord d’un bateau sans gilet de sauvetage. Comme je l’ai dit, vous pouvez en emprunter un au bateau, mais ils deviennent chauds et inconfortables en été. Ici, vous pouvez également acheter un gilet de type ceinture. Vous le portez autour de la taille et il ne vous encombre pas”, explique-t-il.

Le Japon est un pays très avancé en matière de pêche et les magasins d’articles de pêche locaux proposent une plus grande variété de produits que les magasins étrangers. Les fabricants japonais tels que Daiwa et Shimano sont des marques admirées par les pêcheurs du monde entier. “Prenons l’exemple des hameçons. A l’étranger, ils ont des tailles et des formes différentes, mais au Japon, il y a des hameçons pour chaque type de poisson. Par exemple, ils fabriquent des hameçons pour pêcher l’ayu ou le chinu. Cela ne signifie pas, bien sûr, qu’il est impossible d’attraper un ayu sans cet hameçon particulier, mais cela montre à quel point les Japonais sont sérieux et obsédés par



Du côté des moulinets également, les produits nippons dominent désormais le marché.

la pêche”, ajoute l’Américain.

Le coin des moulinets est l’une des sections les plus intéressantes des magasins d’articles de pêche. Les entreprises japonaises ont été beaucoup plus lentes que les autres pays à développer leurs propres moulinets. Le matériel pour la pêche en eau douce est apparu pour la première fois en 1953 et celui pour la pêche en eau salée un an plus tard. Cependant, le Japon a rapidement comblé son retard et ses produits dominent aujourd’hui le marché international. “Les pêcheurs internationaux adorent Daiwa et Shimano, même s’ils sont chers. Ils viennent au Japon, achètent cinq ou six moulinets, puis rentrent chez eux et les revendent à prix d’or à leurs amis. Daiwa est basé à Tōkyō. Toutes les usines et tous les sièges sociaux se trouvent ici, c’est pourquoi de nombreux magasins de pêche de la région de la capitale se spécialisent dans ses produits. C’est là que vous obtiendrez les meilleurs prix et la plus grande variété d’articles difficiles à trouver. Shimano, en revanche, est basé dans le Kansai. Si vous voulez faire de bonnes affaires sur leurs produits, vous devez vous rendre à

Osaka ou à Kōbe. Beaucoup d’étrangers ne le savent pas. Ils sont très soucieux des marques et n’utilisent que Daiwa ou Shimano, ce qui les choque lorsqu’ils achètent du Shimano à Tōkyō et pensent que c’est trop cher. Ils devraient se renseigner un peu avant de venir au Japon”, confie Ralph Nunez.

Au Japon, les moulinets électriques font désormais fureur. “En Amérique, on ne les utilise pas, car on pense que si vous ne le faites pas à la main, ce n’est pas de la pêche de loisir. Ce sont des puristes. Mais au Japon, ils tirent parti de la technologie. Les entreprises locales aiment faciliter la tâche des pêcheurs, en particulier des personnes âgées, qui sont aussi celles qui ont l’argent à dépenser pour ce matériel. Si vous êtes un homme de 70 ans, allez-vous remonter le poisson à 300 ou 400 mètres de profondeur ou allez-vous appuyer sur un bouton?”, interroge-t-il. Il désigne quelques gros moulinets. “Celui-ci peut contenir près de 1 000 mètres de fil. C’est beaucoup, on peut descendre jusqu’à 5-600 mètres et avoir encore assez de fil. Une ligne ne descend pas tout droit car le courant l’entraîne latéralement, il faut donc plus de lignes.”



Mukashi Mukashi Contes du Japon

Le folklore japonais regorge de contes mettant en scène samouraïs, animaux fantastiques et autres esprits farceurs. Souvent méconnus hors du Japon, découvrez-les dans la collection “Mukashi mukashi”.

Disponible en librairie et sur isekinicho.fr

La collection s'agrandit avec
2 nouveaux recueils!





Le rayon des cannes à pêche propose certains produits qui ne sont disponibles qu'au Japon !

Le rayon suivant contient des bobines électriques beaucoup plus petites. "On peut penser qu'ils sont moins chers en raison de leur taille, mais, en réalité, ils sont en fait plus coûteux. Celui-ci, par exemple, coûte plus de 100 000 yens (592 euros). C'est parce qu'il y a plus de technologie dans cette bobine plus petite. Elle est plus chère à produire parce que les composants sont plus petits et plus complexes. D'après mon expérience, les petites bobines se cassent aussi plus rapidement parce que les pièces sont si petites et si délicates", note notre guide.

La technologie a fait d'énormes progrès dans tous les secteurs de l'industrie de la pêche et les entreprises proposent des produits de plus en plus performants. "Regardez ces lignes. Aujourd'hui, nous avons des lignes synthétiques, et non plus les lignes de pêche transparentes avec lesquelles nous avons grandi. Elles ne s'étirent pas, ce qui permet de pêcher à 5-600 mètres de profondeur et, lorsqu'un poisson mord à l'hameçon, on peut voir la canne à pêche bouger à cette profondeur. C'est deux fois plus profond que la tour de Tôkyô (voir Zoom Japon n°3, septembre 2010) !

C'est pourquoi les moulinets sont devenus plus gros et électriques. Avant, les lignes étaient trop tendues et si vous aviez un gros poisson et que votre ligne n'était pas assez fraîche ou épaisse, elle s'étirait et s'étirait, puis se rompait et vous perdiez le poisson". Grâce aux progrès technologiques, non seulement la pêche est devenue plus amusante, mais les pêcheurs attrapent aujourd'hui des poissons qui n'étaient pas aussi populaires dans le passé. Ralph Nunez nous guide jusqu'à une section entière de matériel consacré au mejina, un poisson ressemblant à une perche. "Le mejina est le genre de poisson dont personne ne voulait il y a 30 ans. Il était considéré comme un poisson de pacotille. Aujourd'hui, il existe des cannes, des moulinets, des lignes, des hameçons et des vêtements de sport spécialement conçus pour lui. Cela s'explique en partie par le fait que les entreprises ne cessent d'élargir leur gamme de produits afin de rendre plus de poissons attrayants. C'est une question de publicité et Daiwa et Shimano dépensent beaucoup d'argent pour cela. Ils veulent rendre la pêche plus excitante et faire en sorte que ce soit plus une aventure", constate-t-il.

Un autre rayon intéressant est rempli de turluttes colorées en forme de poisson de toutes tailles. Ralph Nunez nous en présente une étonnamment lourde. "La pêche à la turlutte métallique est devenue un sport très populaire au Japon. Vous pouvez sentir à quel point elles sont lourdes. Elles descendent jusqu'à 3-400 mètres, bien droites, contrairement aux petites turluttes plus légères qui sont emportées par le courant. Les pêcheurs mettent de l'action sur ces turluttes, et ils pêchent sans appât, uniquement à la turlutte", explique-t-il. "Les pêcheurs des Philippines, de Singapour, de Malaisie, et d'ailleurs viennent ici parce que les turluttes japonaises sont célèbres et qu'elles sont relativement bon marché. Je reçois des demandes de personnes de l'étranger qui ne peuvent trouver ces turluttes qu'au Japon. La couleur est très importante. Même en eaux profondes, la couleur change et, selon l'espèce, certains poissons voient la couleur dans l'infrarouge ou l'agrandissent. Le motif est également important, car certains d'entre eux brillent et reflètent la lumière. Certaines turluttes sont parfaitement équilibrées, d'autres ont le poids dans la tête ou dans la queue, de sorte qu'elles descendent en papillonnant, ce qui est très attrayant pour les poissons." Enfin, nous arrivons au rayon des cannes à pêche, une forêt de cannes de différentes longueurs, dont certaines sont si fines qu'elles semblent prêtes à se briser. Les plus longues et les plus épaisses sont des cannes en carbone composite. Ralph Nunez note qu'elles sont comparativement plus solides et qu'elles sont conçues pour lancer le leurre jusqu'à 40 mètres. "Les autres sont en fibre de verre et sont conçues pour pêcher en ligne droite. Elles sont très légères et semblent fragiles, mais elles sont en fait très résistantes. Lorsque le poisson mord, on le voit facilement sur la pointe. Elles sont assez chères. Elles sont fabriquées par Alligator et ne peuvent être achetées qu'au Japon. Elles ne sont pas vendues à l'étranger", ajoute-t-il.

Si vous aimez la pêche et que vous voyagez au Japon, ne manquez pas de visiter au moins l'un de leurs incroyables magasins d'articles de pêche. Et n'oubliez pas d'emporter de l'argent ! **G. S.**



**LES BASES DU JAPONAIS
EN 30 PAGES**

Téléchargez ce **GUIDE GRATUIT**
qui a déjà aidé plus de
55 000 personnes
à se lancer dans le japonais !

À retrouver également
sur cours-de-japonais.com

GRATUIT !





10 ANS



SALON DU SAKÉ 2024

28, 29 et 30
Septembre 2024

Des centaines de sakés, *shochu*, whiskies, vins, *umeshu*, bières, thés et autres boissons japonaises à déguster. Conférences, ateliers, master-classes, tables

www.salon-du-sake.fr

NEW CAP Event Center
1-13 Quai de Grenelle, 75015 Paris
M Bir-Hakeim
RER C Champs de Mars Tour Eiffel

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



SAKÉ
—selection—
authentique et traditionnelle
du Japon (Meiji)

CAVISTES
La chaîne des marchands de vins & spiritueux

福島県
Fukushima Prefecture

SUSHI

ZOOM
JAPON

Ovni

CINÉMA Un été sous le signe du Japon

Entre ressorties et nouveautés, les films japonais occuperont les écrans français au cours des deux prochains mois.

Si la météo ne vous permet pas de prendre votre canne à pêche, ne manquez pas de vous rendre dans une salle de cinéma pour passer un bon moment et profiter d'une programmation très japonaise, composée de films inédits et de reprises qui ont marqué l'histoire du 7^e Art.

A ce propos, notons le retour sur nos écrans des *Sept samourais* (*Shichinin no samurai*) de KUROSAWA Akira dans une version 4K présentée dans son découpage original, c'est-à-dire avec un entracte, telle que les Japonais de 1954 avaient pu la voir lors de sa sortie. Marquant à de nombreux égards, ce chef-d'œuvre se savoure à chaque plan à la fois au niveau de sa composition maîtrisée au millimètre près et de l'interprétation magistrale des acteurs, en particulier TAKASHI Shimura et MIFUNE Toshirô dont le jeu est magistral. A l'apogée de sa période humaniste, KUROSAWA signe un film puissant et dynamique qui constitue indéniablement un sommet dans sa carrière. *Typhoon Club* (*Taifu kurabu*, 1985) de SÔMAI Shinji est assurément le premier chef-d'œuvre de ce cinéaste à la carrière fulgurante dont le distributeur Survivance, toujours à la manœuvre cette année, nous avait permis de revoir *Déménagement* (*Obikkoshi*, 1993) l'an passé. Dans son cinquième film, SÔMAI nous embarque dans une réflexion sur la jeunesse et le Japon des années 1980, celui de la Bulle financière, mais dans une petite cité rurale vivant à l'écart de la folie consumériste stérile qui s'est alors emparée du pays. Profitant de l'approche d'un typhon, un groupe de collégiens reste confiné dans leur établissement et profite de cette situation pour



TAKASHI Shimura au premier plan à gauche et MIFUNE Toshirô dans Les Sept samourais de KUROSAWA Akira.

remettre en question leur existence. S'appuyant sur la fougue de ses interprètes, le réalisateur filme une parenthèse folle pour ces jeunes et tout aussi puissante que le phénomène météorologique au sein duquel évoluent les protagonistes. Au détour des dialogues, il évoque tous les maux du Japon de cette époque que les grands studios évitaient d'aborder de front.

KATÔ Takuya, réalisateur de *La Mélancolie* (*Hotsureru*, 2023), explore lui aussi l'âme japonaise près de 40 ans plus tard. Il n'est plus question d'observer une jeunesse "extravertie", mais d'accompagner les tourments de Watako (KADOWAKI Mugi) après la disparition brutale de son amant. Au-delà de l'intérêt que représente le cheminement intérieur du personnage principal de cette histoire, on se plaît à découvrir combien la

société japonaise a évolué. On avait déjà pu en prendre la mesure dans *The Housewife* (*Reddo*, 2020) de MISHIMA Yukiko, film également distribué par Art House. Avec *La Mélancolie*, KATÔ donne quelques clés pour appréhender l'état d'esprit qui règne au sein du Japon actuellement. Avec *Pompo the Cinephile* (*Eiga Daisuki Pompo-san*, 2021) de HIRAO Takayuki, le ton est beaucoup plus léger. Ce film d'animation un peu fou est une ode au 7^e Art et à la nécessité pour chacun de croire en ses rêves pour les accomplir. Autant dire que vous ne vous ennuierez pas au cinéma cet été.

ODAIRA NAMIHEI

Informations pratiques

Les Sept samourais, Typhoon Club et Pompo the Cinephile : 3 juillet. La Mélancolie : 14 août.

Restaurant japonais
Spécialité Tonkatsu

とんかつとんぼ
Tonkatsu Tombo

14 rue de l'Arrivée 75015 Paris
Tél : 01 42 22 61 83
12h-14h30/19h-22h Fermé le dim. et jours fériés

Le Petit Harajuku
Ramen & Gyoza

Katsu, Curry
Yakisoba, Teriyaki,
Gyudon, Katsudon
Veggie Ramen

129 Rue Oberkampf 75011 Paris
Tél : 01 43 55 13 63.
Sur place ou à emporter

aki

OKONOMIYAKI
Yakisoba - Soba - Udon
Curry rice - Teppanyaki
Domburimono
Kolokke - Karaage

11 bis Rue Sainte-Anne
75001 Paris
Fermé le dimanche

LA RECETTE DE HARUYO

Maguro no kakuni (Mijoté de thon en cubes)



PRÉPARATION

01 - Couper le thon en cubes de 1,5cm.



02 - Emincer le gingembre.

03 - Dans une casserole, faire bouillir le saké, la sauce soja, le sucre et le gingembre.

04 - Disposer le thon dans la casserole et le couvrir avec un otoshibuta (couverture posé directement sur les ingrédients. Cela peut se remplacer par un papier aluminium ou un papier de cuisson), puis cuire pendant 5 minutes.



05 - Incorporer le mirin puis cuire pendant 5 minutes à feu doux.

06 - Servir.

INGREDIENTS

(pour 2 personnes)

- 200 g de thon
- 15 g de gingembre
- 3 cuillères à soupe de saké
- 2 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 1 cuillère à soupe de mirin



Astuce

Ce plat peut être conservé pendant une semaine au réfrigérateur. Pour relever le goût, on peut ajouter du piment, un zeste de yuzu, du sanshō, etc.

Cuisine créative sino-japonaise

formule à midi
Spécialité Tantan Ramen, Gyoza
Katsu curry, Mabotofu ...

EBIS えびす

19 rue Saint Roch 75001 Paris
M° Pyramides/Tuileries
tél. 01 42 61 05 90
12h-14h30/19h-22h30
fermé dimanche
f @ebisparis

Crêpes de foie gras poêlé

Demi Homard au sel & poivre

Carré de porc iberique rôti

Riz sauté

SUSHIKEN by Saito

Sushi, Sashimi, Teriyaki, Tonkatsu...

Sur place ou à emporter

5 min à pied de
Paris Expo Porte de Versailles



Ouvert du mar. au ven. : 12h - 14h30 / 19h - 21h
et le samedi soir à 19h

(fermé sam. midi, dim., lun. et les jours fériés)

12 rue Ernest Renan 92130

Issy-les-Moulineaux. Tél. 01 46 42 58 18

M° Porte de Versailles (sortie : Palais des Sports)

www.sushiken.fr

Bistro Le Rez de Chaussée

Cuisine d'ici et du Japon



Ramen

Teriyaki

Curry

Ramen végétarien

10 Rue Sorbier, 75020 Paris

Tél : 01 43 58 30 14

Sur place ou à emporter

Salon de thé **AKI Café**
75 rue Sainte Anne
75002 Paris
8h30 - 20h30
(Fermé le dimanche)

AKI Boulanger
16 rue Sainte Anne
75001 Paris
7h30 - 20h30
(fermé dimanche)

SAPPORO 1
276 rue St-Honoré 75001

SAPPORO 2
37 rue Ste-Anne 75001

KADOYA
28 Rue Ste-Anne
75001

SAPPORO
RESTAURANTS JAPONAIS
OUVERTS 7J/7

サッポロラーメン

さつき
SATSUKI

Tout pour cuisiner japonais

MAIS AUSSI :

Snacks sucrés & salés
Vaisselle & ustensiles
Encens & cadeaux
Saké & boissons
Thé & théières

Notre boutique :
37 av Lacassagne 69003 LYON
ou commandez sur SATSUKI.FR



Le groupe de 5 anciens collègues a décidé de louer La Parifu pour la journée pour découvrir le plaisir de la pêche au gros.

Partie de pêche entre amis à Amami

Les amateurs de sortie en mer peuvent faire le déplacement jusqu'au sud de Kyûshû pour une journée inoubliable.

Amami est un groupe d'îles situé au sud-ouest du Japon entre Kyûshû et la grande île de l'archipel d'Okinawa. Les huit îles d'Amami, toutes habitées, sont rattachées administrativement à la préfecture de Kagoshima. L'archipel appartenait au royaume de Ryûkyû jusqu'en 1624, date à laquelle il fut annexé par le gouverneur de la province de Satsuma, ancien nom de la préfecture de Kagoshima.

C'est la *Golden Week*, cette rare période de l'année (fin avril-début mai) où les Japonais osent s'accorder quelques jours de vacances. Un groupe de cinq anciens collègues de travail devenus amis, quatre hommes et une femme, tous ingénieurs ou spécialistes de l'informatique, ont décidé pour l'occasion d'aller à la pêche au gros sur une petite île perdue au sud d'Amami. La pêche au gros, *ômono-zuri* en japonais, est la pêche aux grands poissons de mer comme l'espadon, le requin ou le thon. Le matériel le plus souvent utilisé est un robuste ensemble moulinet et canne spécialement conçu. C'est une pêche réservée à un petit nombre de privilégiés, car il s'agit d'une activité relativement coûteuse.

Les régions idéales pour cette pêche varient selon les espèces de poissons, Aomori tout au nord de Honshu, île principale du pays, pour le thon rouge, ou l'île Miyako, à la latitude du nord de Taïwan, pour la sériole. Nos vacanciers ont eux aussi décidé de se rendre dans les mers du sud mais sur l'île peu connue d'Okinoerabu car ils y ont des amis. Des cinq pêcheurs amateurs, un seul, Yama-chan, est expérimenté. Mika, la seule femme du groupe, ainsi que Muner et Nii-san sont des débutants et Yûsuke n'a quant à lui jamais touché une canne à pêche.

La Pirafu est un petit bateau de 12 mètres équipé de puissants moteurs et pouvant embarquer jusqu'à 13 personnes. Son propriétaire est un

POURQUOI ACHETER VOS YENS
SUR
CCOPERA.COM

Réductions avec Packs
Ninja - Samuraï - Sumo

Rachat garanti

Ventes Flash

01 43 12 87 35

8 PLACE DE L'OPÉRA - 9 RUE SCRIBE
75009 PARIS

le Japon n'est qu'à un clic
destinationjapon.fr

DESTINATION JAPON

Agence de voyages spécialisée
01 42 96 09 32 - resa@destinationjapon.fr
11 rue Villedo 75001 Paris

Importateur, distributeur et grossiste de produits alimentaires japonais dans six pays européens

FOODEX

France
Italie
Belgique

Suisse
Allemagne
Pays-Bas

www.foodex-group.eu

homme passionné de pêche qui possède également les deux magasins d'articles de pêche de l'île, il a baptisé son bateau de son nom de famille, Hirafu, lui ajoutant un La français pour faire chic. Le capitaine du bateau est TERAHARA Ryûji, 49 ans, qui connaît comme sa poche les fonds marins de l'île et ses variétés de poissons. Les clients de ces sorties en mer sont principalement des habitants de l'île pêcheurs avertis, mais parfois aussi des gens venus de très loin pour pratiquer leur loisir préféré. En hiver, le bateau propose également des sorties en mer pour l'observation des baleines, leur route de migration vers le sud longe en effet Okinoerabu. Rendez-vous est pris avant l'embarcation au magasin d'articles de pêche qui organise les sorties en mer de La Pirafu, nos pêcheurs sont conseillés sur le choix des appâts en fonction des espèces de poissons qu'ils souhaitent prendre. Ils optent pour des crevettes et des *kibinago*, de petits poissons très prisés dans certaines régions du Japon et consommés en sashimi, mais aussi utilisés comme appât pour attraper le fameux *katsuo* (bonite à ventre rayé ou thon rosé que l'on consomme souvent en flocons séchés dans de nombreux plats) et autres gros poissons.

Les débutants du groupe sont aussi conseillés sur le choix et l'utilisation de base du matériel : dans quel sens tourner le moulinet ou comment utiliser le compteur qui indique la profondeur à laquelle est descendue la ligne. Portant tongs et t-shirts, nos citadins sont habillés plus comme des touristes en balade que comme des pêcheurs pour une virée en mer, mais au moment de l'embarquement, enfiler un gilet de sauvetage est obligatoire. Yûsuke, qui donne l'impression de sortir d'une boîte de nuit, est même venu avec une paire de palmes de plongée jaunes, qu'il porte fièrement à l'épaule, car on lui a expliqué que s'il n'arrivait pas à pêcher, il pourrait toujours piquer une tête dans la mer, l'eau est déjà à 25 degrés en ce début mai. La dernière étape avant de quitter le port de Wadomari, principale localité de l'île, où La Pirafu est amarrée,

est le marché aux poissons où se déroule justement la criée du jour, afin de faire provision de glace pour tenir les prises au frais.

La Pirafu prend alors le large dans le vacarme de ses moteurs et après une vingtaine de minutes, arrivé dans un endroit propice, le capitaine réduit les gaz et lève la brigantine, une petite voile grée sur un mat à l'arrière du bateau, afin que celui-ci se déplace lentement avec le vent. La technique utilisée par nos amis est appelée pêche à soutenir, elle consiste à laisser descendre la ligne sur le fond puis attendre la touche. Il s'agit d'une pêche active où le pêcheur garde la canne en main. Le montage de la canne se compose d'un plomb lourd et d'une ou plusieurs potences présentant un appât. A la touche d'un gros poisson, il faut ferrer d'un mouvement ample et ramener le fil à la limite de la rupture pendant les dix premiers mètres. Simple à mettre en œuvre, cette technique demande néanmoins une bonne connaissance des poissons et du fond marin. TERAHARA Ryûji, le

capitaine de La Pirafu, est heureusement là pour ça. Une variante également pratiquée à bord est la pêche au jig en mer, une technique inventée du Japon, le jig étant un leurre métallique généralement peint et muni d'un triple hameçon.

Mika, la seule femme du groupe, s'avère vite être la pêcheuse la plus adroite, ou du moins la plus chanceuse de la journée. A peine sa ligne à l'eau, elle enchaîne les prises les unes après les autres alors que ses amis, silencieux, doivent faire preuve de patience. Tous se sont mis d'accord pour remettre à l'eau les trop petites prises, mais attraper et relâcher les poissons tue en fait la plupart d'entre eux qui meurent en raison de leurs blessures et de la manipulation.

Munerin après à peine une demie-heure au large commence à se sentir mal, la mer est plutôt calme mais le bateau bouge sans cesse lorsque les moteurs sont à l'arrêt, il se défait de son gilet de sauvetage, s'assoit, pose sa canne en grimaçant, il n'y touchera plus. Le capitaine, qui a l'habitude de clients qui souffrent du mal de mer, prend un



TERAHARA Ryûji connaît comme sa poche les fonds marins d'Okinoerabu.

Eric Rechsteiner pour Zoom Japon



70^{ÈME} ANNIVERSAIRE

SEUL FESTIVAL OFFICIEL
CANNES CLASSICS
FESTIVAL DE CANNES

LES

7 SAMOURAÏS

LE CHEF D'ŒUVRE
D'AKIRA KUROSAWA

NOUVELLE VERSION INTÉGRALE 4K

AU CINÉMA LE 3 JUILLET

TOHO



Mika, la seule femme du groupe d'amis, se montre très vite la plus adroite.

peu de la glace qui recouvre les poissons, la glisse dans un sac en plastique et lui conseille de se rafraîchir la nuque. Yûsuke, lui, saute de joie incroyable, il vient de pêcher son tout premier poisson, un très joli *hakabata* rouge vif.

Les sorties en mer de La Pirafu s'effectuent dans des zones d'environ 10 à 60 mètres de profondeur. Le capitaine, qui scrute les fonds marins à l'aide du sonar, déplace le bateau assez régulièrement en fonction du mouvement des bancs de poissons, les lignes sont remontées alors pendant quelques minutes. Arrivés à un nouvel endroit présumé propice, la capitaine arrête les moteurs, annonce la profondeur "55 mètres !" et donne le feu vert pour que la pêche reprenne. Ainsi se déroule la matinée, de jolis poissons de toutes les couleurs remplissent peu à peu la glacière. Des *hakabata*, mérus à pointe noire, très fréquents dans les eaux d'Amami, des bars à queue de lune à franges blanches, un poisson-lime à voile fileté, des empereurs aux oreilles rouges, une perche jaune à raies bleues.

Tous sont réputés excellents, les discussions à bord tournent donc autour de la façon dont ils seront préparés, sashimi ou barbecue. L'équipe de La Pirafu propose d'ailleurs les services d'un restaurant de poissons partenaire qui prépare et sert à diner les prises des clients.

Les heures passent lentement entre grand soleil et brise de mer et la visite de poissons-volants qui croisent au large du bateau, mais toujours pas de grosses prises. Le propriétaire du bateau, un petit sourire en coin, nous avait prévenus avant la sortie : "Ce sont des débutants, ils risquent de ne pas ramener grand chose et, si la mer se creuse, d'avoir le mal de mer et de se mettre à vomir". Pourtant, la ligne de Mika, encore elle, semble soudainement prête à se rompre. Elle bataille pendant de longues minutes pensant avoir enfin affaire à un poisson de grande taille. Le capitaine sort de sa cabine et vient lui prêter main-forte. "La ligne s'est accrochée au fond", tranche-t-il. Et Mika remonte finalement hilare un superbe morceau de corail.



Autrefois, il était de tradition de réaliser un gyo-taku de sa prise.

En cas de grosse prise, l'équipe de La Pirafu offre à ses clients une photo souvenir de leur exploit, cela remplace les *gyo-taku*, ces élégantes empreintes souvenir que l'on réalisait autrefois en recouvrant le poisson à peine pêché d'encre noire et en en prenant l'empreinte à l'aide d'un tissu de coton blanc ou d'une grande feuille de papier japonais. La pratique est malheureusement en voie de disparition car elle demande un savoir-faire et beaucoup de patience pour arriver à une impression ressemblante. Le capitaine propose de tenter un dernier endroit, un peu plus au large, dernière chance d'attraper un gros poisson, mais en vain : Yama-chan, le plus expérimenté de la bande, a bien une touche mais sa ligne se brise avant d'avoir pu remonter sa prise. De retour au port, une photo souvenir du groupe, à peine débarqué de La Pirafu, s'impose : celui qui arbore le plus grand sourire est bien sûr Munerin, peu importe d'avoir laissé filer les poissons, il est enfin sur la terre ferme !

ERIC RECHSTEINER

Comment s'y rendre

Des vols quotidiens de bi-moteurs à hélices relient Okinoerabu et les villes de Kagoshima (1h30 de vol), Naha, la capitale d'Okinawa, ainsi qu'Ôshima l'île principale d'Amami. Un service régulier de ferry permet également de rejoindre Okinoerabu au départ de Naha (7 heures de mer), Kagoshima (18 heures de mer) ou Amami Ôshima (6 heures de mer).

ZOOM
JAPON

Publié par Ilyfunet Communication
12 rue de Nancy 75010 Paris
Tél: +33 (0)1 4700 1133
www.zoomjapon.info
courrier@zoomjapon.info



10-32-2813

/ Certifié PEFC / Ce produit est issu de forêts gérées durablement et de sources contrôlées. / pefc-france.org



Dépôt légal : à parution.

ISSN : 2108-4483. Imprimé en France

Responsable de la publication : Dan Béraud

Ont participé à ce numéro :

Odaira Namihei, Gabriel Bernard

KOGA Ritsuko, Eric Rechsteiner, Jean

Derôme, Gianni Simone, MAEDA Haruyo

TAKACHI Yoshiyuki, KASHIO Gaku

TANIGUCHI Takako, MASUKO Miho

ETORI Shôko, Marie-Amélie Pringuey

Marie Varéon (maquette)

Artisans & Créateurs
d'Espace Japon

<https://www.espacejapon.com/>



Boutique en ligne

espace
Japan

Large choix* de COURS DE JAPONAIS

- ✓ Avec professeur diplômé et expérimenté
- ✓ En groupe de 6 à 10 élèves
- ✓ Méthode originale + CD audio
- ✓ Cahier d'écriture
- ✓ Accès à la plateforme de e-learning

DISTANCIEL 

PRÉSENTIEL



Nos cours de japonais sont éligibles à la formation professionnelle et au CPF.

*Cours collectifs/particuliers, formation professionnelle.
Cours réguliers sur 6 niveaux, stages intensifs pour grands débutants / faux débutants, cours pour les enfants (4-11 ans) / ados (12-15 ans), stage d'initiation au japonais (10-15 ans), stages intensifs Objectif JLPT N3 - N5

Inscrivez-vous en ligne gratuitement !

Cours d'essai (45 min)

Test de niveau

www.espacejapon.com

✉ coursdejaponais@espacejapon.com ☎ 01 47 00 77 47

Espace Japan 12 rue de Nancy 75010 Paris M 3 4 5 7 8 9 11

PORTES OUVERTES RENTRÉE 2024

Samedi 7 sept. 14h-18h

Mercredi 11 sept. 15h-19h

Renseignements et inscriptions >>>>>>>



Ateliers culturels

Kintsugi, calligraphie, kokedama, ikebana, sashiko, origami, dessin-manga, estampe, soroban, furoshiki, etc

Nouveau Cours particuliers possible !

Cours de cuisine

Râmen, bentô, sushi, udon, cuisine familiale, pâtisserie, sans gluten, végétarien, poisson, bao japonais, etc...

Ateliers dégustation : thé, saké, whisky et shochu

ZOOM JAPON Abonnement

En vous abonnant à ZOOM Japon, vous devenez automatiquement membre du Club ZOOM. Cela vous permet de participer à un tirage au sort qui vous donnera la possibilité de gagner des livres, des DVD, des invitations à des spectacles et bien d'autres choses.

Abonnement en ligne : www.zoomjapon.info

28€

Envoi en France
10 numéro / an
+ Club ZOOM



Publicité

Souhaitez vous communiquer vos produits ou événements dans Zoom Japon distribué dans plus de 850 lieux en France, Suisse et Belgique ?

ズーム・ジャポン (仏語版) は、フランス・スイス・ベルギー国内 850箇所で配布されています。

Contactez nous par mail
広告のお申し込み・お問い合わせ
pub@zoomjapon.info



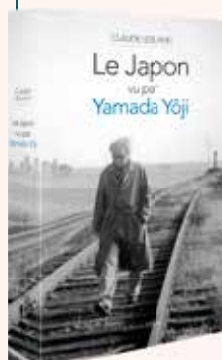
Rendez-vous à la Japan Expo Sur notre stand (HALL 5A) :

- 1 abonnement = 1 cadeau offert
- Nombreux cadeaux à gagner en vous inscrivant à notre newsletter

Notre publication

Le Japon vu par

Yamada Yôji



Cinéaste le plus populaire du Japon, auteur de près de 90 films, YAMADA Yôji a construit une œuvre riche et variée autour d'une exploration méthodique de l'âme japonaise dont il a cerné les forces et les faiblesses.

En vente sur zoomjapon.info

13.5 x 3.5 x 21 cm 752 pages.

28 € TTC. Editions Ilyfunet



ZOOM ANNONCES



emplois



La pâtisserie Tomo recrute à tous les postes: pâtisserie, service, barista, cuisine.
Nous cherchons à faire de belles rencontres avec des personnes passionnées du Japon et de sa langue.
L'énergie et l'esprit d'équipe sont deux qualités indispensables
Envoyez votre CV ainsi que votre projet et vos disponibilités ici : contact.patisserietomo@gmail.com



KINTARO Group, gère 10 restaurants dans le 1er et 2ème arrondissement de Paris et compte en ouvrir d'autres en 2024 (sushi, cuisine japonaise familiale, Izakaya, cuisine chinoise à la japonaise, takoyaki, etc...).
Dans le cadre de son développement KINTARO Group recrute : **des cuisiniers, des commis, des responsables de salle, des serveurs, des pâtisseries et des boulangers.** Vous êtes débutant ou vous avez un peu d'expérience l'essentiel c'est que vous soyez motivé.
Envoyez votre CV à recrutement.kyujin.paris@gmail.com

Achetez en ligne
votre **Japan Rail Pass** et
votre **pocket wifi**
sur www.japanrailpass.fr

• **Le centre culturel Espace Japon (Paris 10^{ème})** recherche pour l'ouverture de son restaurant en soirée un/e serveur.

Les missions :

- Préparation et mise en place de la salle
- Accueil des clients
- Prise de commande sur tablette et encaissement
- Nettoyage salle et cuisine
- Aide en cuisine

Le profil :

- intérêt pour la gastronomie et la culture japonaise
- Sérieux(se), motivé(e), souriant(e), dynamique et responsable
- Une première expérience et quelques notions de japonais sont un plus

Les horaires :

- du mardi au samedi de 17h à 24h

Le poste est à pourvoir à partir de septembre
Vous souhaitez rejoindre

notre équipe, n'hésitez pas à nous envoyer votre CV !
infos@espacejapon.com



divers

• **Bijoutier spécialisé Mokume Gane** à Lyon
Bagues de fiançailles - Alliances
Info@tagane.fr
<http://blog.tagane.fr/>

• **Guide-Fixe à Kyôto** pour les particuliers et pour les professionnels.
Assistance et accompagnement pour réaliser vos

cours

envies et vos projets.
<https://fixeur.saelat.com>

• **DESSIN-MANGA**
Réalise ton propre manga! stages intensifs pendant les vacances scolaires. 210€ttc (matériel compris). Attention places limitées. Informations et inscription sur www.espacejapon.com

Club Zoom Cadeau du mois

Manga Blitz 1

de Cédric BISCAÏ (Auteur),
Harumo SANAZAKI (Auteur),
IWA (Sous la direction de),
Daitaro NISHIHARA
(Illustrations)

Editeur : Iwa



Participation au tirage au sort : Envoyez par courriel à club@zoomjapon.info votre numéro d'abonné ainsi que la réponse à la question suivante : Quelle est votre rubrique favorite dans Zoom Japon ?

Jusqu'au 31 août 2024.

Tous les abonnés, y compris les nouveaux, peuvent participer.



横浜国際教育学院 YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY

Située dans la charmante ville de Yokohama, l'YIEA possède plus de 35 ans d'expérience dans l'enseignement des langues par méthode directe.

Cours de japonais en 11 niveaux.
Vivez et étudiez au Japon pendant 1 à 2 ans avec un visa étudiant !



Learn Japanese
in Yokohama!*

* Apprenez le japonais à Yokohama!

Nos points forts

- 1 Un enseignement du japonais complet basé sur une méthode d'apprentissage collaboratif.
- 2 Une classe de préparation aux études supérieures.
- 3 Des cours optionnels pour les niveaux avancés : formation aux compétences professionnelles, préparation JLPT N1/N2, préparation EJU, actualités et culture, etc.
- 4 Support et orientation pour la recherche d'emploi.

Planning

Début des cours	Période d'inscription	Durée des cours
Avril	D'octobre à novembre	1 à 2 ans
Juillet	De février à mars	21 mois
Octobre	D'avril à mai	18 mois
Janvier	D'août à septembre	15 mois
Admission sur dossier	Frais d'inscription	Tarif ** 1 an d'étude
¥20,000	¥80,000	¥760,000

1€=¥169 à date (juin 2024)

** Matériel compris

Horaires des cours

Le matin de 9h10 à 12h30
L'après-midi de 13h10 à 16h30

Régularité des cours

Du lundi au vendredi ***

*** L'école est fermée les samedis, dimanches, et les jours fériés.

<http://yiea.com>



YOKOHAMA INTERNATIONAL EDUCATION ACADEMY
43 Miyazakicho, Nishiku, Yokohama, Japan 220-0031
Tél : +81-(0)45-250-3656 Mail : admissions@yiea.com

Retrouvez-nous à la **Japan Expo (Paris)**
les 13 et 14 juillet prochains ! **HALL 5A-J208**

Nous serons à votre disposition pour répondre à toutes vos questions.

NHK WORLD-JAPAN

Programmes multilingues disponibles

Un regard sur le Japon et le monde



Programmes disponibles
en version française

Actualités

Les dernières
nouvelles des
principaux médias
japonais

Émissions

Une variété de
programmes pour
satisfaire votre
curiosité du Japon

Apprenez le japonais

Leçons
complètes pour
francophones
débutants



©NHK • dwarf



NHK WORLD-JAPAN est le service international de la NHK,
unique groupe audiovisuel du service public japonais.

nhk.jp/world    

Notre
application
gratuite

